Digitized by Google

A 526357

FROM THE LIBRARY OF
Professor Karl Heinrich Rau
OF THE UNIVERSITY OF HEIDELBERG
PRESENTED TO THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN
BY
Mr. Philo Parsons
OF DETROIT
1871

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

11348

Archiv der Teutschen Landwirthschaft.

In Verbindung mit mehrern praktischen Landwirthen herausgegeben von

Friedrich Pohl,

Oekonomie-Inspektor, der königl. Sächs. Leipziger ökonomischen Societät Ehrenmitglied, der herzogl. Sächs. Societät für die gesammte Mineralogie zu Jena auswärtiges ordentliches Mitglied, der Naturforschenden Gesellschaft zu Halle auswärtiges vortragendes Mitglied, der herzogl. Mecklenburgischen landwirthschaftlichen Gesellschaft zu Rostock Ehrenmitglied, der Thüringer Gesellschaft praktischer Landwirthe, der Altenburgischen botanischen Gesellschaft, wie auch einiger andern landwirthschaftlichen und naturhistorischen Verbindungen wirkliches und Ehrenmitglied und Korrespondent ꝛc.

Nebst einer ökonomischen Zeitung.

1811.

Sechster Band.

Juli bis December 1811.

6.

Leipzig,
bey Mitzky und Compagnie.

Digitized by Google

Digitized by Google

Abhandlungen.

I.

Wie ist der Landwirthschaft in Sachsen so aufzuhelfen, daß sie als ein sicheres und lohnendes Gewerbe bestehen kann?

Eine Vorlesung in der Leipziger ökonomischen Societät, vorgetragen bei der Leipziger Provinzial-Versammlung den 26. Merz 1811.

Ein Gewerbe kann nur dann sicher heißen, wenn die Gewerbswissenschaft selbst auf festen Basen ruhet und von den Gewerbtreibenden alle Bedingungen erfüllt werden, die in der Wissenschaft selbst als wahr ausgemittelt sind. Die Erfüllung dieser unnachläßlichen Bedingungen kann es daher auch nur seyn, welche das Gewerbe für die, so es betreiben, lohnend macht. Nur in dieser Richtung habe ich meine Ansicht in folgenden genommen. Wohl verdienen die Verkettungen in welchen das landwirthschaftliche Gewerbe zu den übrigen steht, weil sie mächtigen Einfluß auf den Betrieb, selbst auf die Person des Landwirths haben, erwogen zu

werden, allein sie fallen der Staatsverwaltung zunächst zu und ihre Erörterung würde mich für dießmal zu weit führen.

Man hat zwar lange von einer Wissenschaft der Landwirthschaft gesprochen, allein es war doch unserer Zeit aufbehalten, ein wissenschaftliches System zu begründen. Was man sonst für die Wissenschaft ausgab, war in der That nichts mehr, als eine empirische Anleitung zum Betriebe des Gewerbes, es mangelte ihr an allgemeinen Sätzen. Es war daher auch wohl nicht zu erwarten, daß durch sie ins Gewerbe selbst ein fester Gang hätte kommen, als unter den Landwirthen einen festen überzeugenden Sinn verbreiten können. Es fehlte das Einigungsmittel d. i. die Wissenschaft oder vielmehr die scharfe wissenschaftliche Bestimmtheit.

Bei keinem Gewerbe dürfte es so viel Widerspruch und Vorurtheil gegeben haben als bei dem landwirthschaftlichen. Man sprach zwar viel von Erfahrungen aber man bedachte nicht, daß diese nur einseitig größtentheils falsch aufgenommen und nicht erklärt waren. Unrichtig aufgenommene oder falsch gedeutete Erfahrung ist aber schädlicher als der Mangel aller Erfahrung. Die Widersprüche mußten sich auch dadurch vermehren, als der Betrieb des Gewerbes eine große Anzahl von Lokalitätsverhältnissen zu bestreiten hatte. Diese blieben

Digitized by Google

ßen zum Nachtheile des Ganzen entweder gänzlich unberücksichtiget oder man fand, wenn es die Natur betraf, nicht die veranlassenden Ursachen.

Zwar schritt man in Hinsicht des Fleißes und der Sorgfalt in der Ausübung des Gewerbes fort und eine Landwirthschaft als Gewerbssphäre betrachtet, bekam hie und da auch wirklich ein viel besseres und unfreundlicheres Ansehen als das gewohnte. Der Gewinn für das Ganze war unverkennbar sehr bedeutend. Ofne Köpfe führten auch so manches Neue in das Gebiet der Landwirthschaft und der sichtbare Gewinn verschafte demselben Ausbreitung. Besonders war das der Fall in neuerer Zeit und tausende suchten ihr Heil im Nachahmen des Vorhandenen, und die Würkung davon würde noch größer gewesen seyn, wenn man öfterer als der Fall war, im Stande gewesen wäre, das Verhältniß jenes Lokals, wo das Original nutzte, mit dem wo es eingeführt werden sollte, zu vergleichen. Die Nachahmung war also meistentheils blindlings. Es war natürlich daß wenigstens in vielen schädliche Verhunzungen vorgehen mußten. Ich sage schädlich, denn wenn irgendwo eine neue Sache vor den Augen Vieler verunglückt, so kommt sie in Miskredit und es dauert lange, ehe es wieder Jemand wagt, einen neuen Versuch zu machen. Dieß wird freilich dort nie der Fall seyn, wo man rationel handelt, hier scheidet sich das Wah-

re

re vom Irrthume, und die Ursachen des Fehlers können nicht verborgen bleiben.

Theils durch das Aeußere, welches die Landwirthschaft in ihrer neuern Periode bekommen hatte, theils aber auch die Liebe zum Gewinn und der Mode bewogen, fing man in neuern Zeiten an, sich allgemein der Landwirthschaft zu unterziehen. Da man der Beispiele in Menge um sich sahe, daß mancher ältere und neue Landwirth sich bei diesem Gewerbe in kurzer Zeit ein namhaftes Vermögen erworben, eine Menge selbst gewagter Spekulation gelungen waren; so war vollends der Glaube fest, daß Landwirthschaft zu treiben, eine schnell zu erlernende Kunst sei. Die wenigen Männer, die es wagten das Gegentheil zu predigen, wurden zum wenigsten vom großen Haufen nicht gehört, und sagte nun vollends einer, daß sich die glücklichen Umstände über kurz oder lang ändern würden, so fand er vollends gar kein Gehör. Und doch hat mehr zugetroffen als man verkündiget hatte. Die Lacher jener Zeit sind zum Theil nicht mehr Landwirthe, zum Theil sind sie auf die Seite der Wehklagenden getreten.

Wollen wir nur einen scharfen Blick rückwärts auf das Gewerbe thun, so wird es uns keinesweges entgehen, daß nur in der Art, wie man Landwirthschaft betrieb der Grund wenigstens von den meisten gegenwärtig drückenden Mißverhält-

nissen

nissen, unsere Klagepunkte, liegt. Die politischen Vorgänge der letztverflossenen Jahre haben bei weiten nicht alle Schuld auf sich, sondern man kann sie nur in so fern anklagen, als sie die gewiß drohenden Folgen mit einem Male herbei führten, wodurch freilich der Druck für den größern Theil nicht aushaltbar ward. Die Höhe der Preise verkäuflicher Produkte würde sich ohne sie nach und nach gesenkt haben, und zwar in dem Grade als die, welche sie erkaufen mußten, immer mehr verarmten. Diese Verarmung war schon längst nahe nun ist sie da, und zur Zeit des schnellen Falles der Preise durch die politischen Verhältnisse noch vergrößert worden. Wären dagegen unsere Wollmanufakturen nicht auf festem Fuße geblieben, so würde auch die Wolle, das einzige Produkt was viele Landgüter vor dem Sturze hält, mit dem übrigen herabgefallen seyn. Doch diesen wichtigen Punkt, ich meine das Zusammentreffen, wie das Reifen der gegenwärtigen drückenden Verhältnisse, ist im Archive der teutschen Landwirthschaft im Januar und Februarhefte umständlich auseinandergesetzt, worden, nnd es wird drum nicht nöthig seyn, mich bei dem Geschäft des Ausmahlens aufzuhalten.

Eben so wenig wird es nöthig seyn die Mißverhältniße zu beweisen, mit welchen jetzt die Landwirthschaft in unserem Vaterlande kämpft. Ich setze daher ihre wohl erwogene Kenntnisse voraus.

Es

Es liegt am Tage, daß jetzt die meisten Landgüter nicht auf die Kosten ihres Kaufpreises, oder in der Pachtung, auf die Pachtsumme bewirthschaftet werden. Ihre Besitzer oder Pächter müssen daher bei bleibenden Umständen am Vermögen verlieren, ihr Kredit muß sich mindern und am Ende sich ganz verlieren.

Es kann nur Kurzsichtigkeit verrathen, wenn der Landwirth sein Heil für die Zukunft auf das Steigen der Preiße verkäuflicher Produkte setzen wollte. Ein halbes Jahrhundert verleitete zwar zu diesem Vorurtheile, in welchem jährlich ohne einen bedeutenden Rückfall die Preiße aller landwirthschaftlicher Erzeugnisse stiegen, wodurch freilich unzählige Thorheiten und Gewerbsmißgriffe gedeckt wurden. Es ist gar nicht zu verkennen, daß die allermeisten Spekulationen auf dieses Vorurtheil begründet wurden. Der äußere Druck zerstörte dieß luftige Gebäude aber mit einem Male. Niemand hatte Zeit sich dem Sturze entgegen zu stellen.

Da nun das landwirthschaftliche Gewerbe sein Heil nicht auf den hohen Preis der Produkte ferner setzen kann, so wird es dringender Beruf sich nach neuen zweckmäßigen Hülfsmitteln umzusehen. Diese müssen entweder das zerstörte Werk von neuem begründen, und mitbleibender

der Festigkeit aufführen, oder aber sie müssen dort Unterstützung gewähren, wo Unterstützung nothїthut und für das Ganze von wirksamen Folgen ist.

In der Noth sieht jeder auf Hülfe des Staats. Dieß ist auch gegenwärtig der Fall. Allein man würde dem Staate eine Kraft Wunder zu thun zuschreiben, wenn man bei der gegenwärtigen Lage der Dinge von ihm verlangen wollte, daß er jeder Noth ein Ende machen sollte. Allerdings kann der Staat viel, sehr viel thun, aber drum nicht alles. Er hat nur die Mittel in Händen, neu zu beleben. Dieß geschicht, wenn er die eingeschlichenen Mißbräuche aufhebt, und durch Gesetze, welche die ausgemittelten Verhältnisse untergreifen, und für den Zeitgeist entsprechend sind, dem Guten festen Fuß verschaft. Nur die zweckdienlichste Leitung fällt dem Staate zu. Die Regsamkeit, welche ein Gewerbe belebt, beruht dagegen auf denen, welche dasselbe betreiben. Diese werden sich aber nur dann ihr Gewerbe mit Eifer angelegen seyn lassen, wenn ihnen der Gewinn den Fleiß vergütet und das angelegte Kapital sichert. So lange z. B. ein Landwirth seines Grundstücks nicht völlig mächtig ist darauf zu produciren was und wie er will, wird er auch nur verdrossen dasselbe bestellen. Der Regierung kommt es zu, strenge zu untersuchen, welche Mißbräuche sich nach und nach

eingeschlichen haben, und dierekt ferner unter neuen Verhältnissen Störungen verursachen. Sie zu heben, heißt dem Gewerbe Sicherheit geben. Ein Bedingniß auf der viel beruhet.

Nach diesen Voraussetzungen wende ich mich zu dem wichtigen Punkte, was der Landwirth als Landwirth zur Wiederherstellung seines Gewerbes thun müsse?

Es würde mich zu weit führen, wenn ich die Beweggründe alle her erzählen und ihre Richtigkeit belegen wollte, aus welchen die Nothwendigkeit hervorgeht kräftigere Mittel und Wege einzuschlagen, als man bisher zur Sicherheit und Belebung des landwirthschaftlichen Gewerbes gebraucht und verfolgt hat. Ich erwäge nur, daß ich mich dabei strenge an das Gewerbe und seine Wissenschaft selbst halte. Auch maße ich mir gar nicht an, viele Mittel in Vorschlag zu bringen. Ich finde überhaupt keinen Beruf mich in höhere Regionen zu schwingen, vielmehr entspricht es meiner Denkart nur von dem zu reden, wobei ich selbst mit Hand anlegen kann und mich stark genug dazu fühle.

Mein Mittel, welches ich zur Wiederherstellung des gesunkenen landwirthschaftlichen Gewerbes vorschlage, bestehet in der Verbreitung nützlicher Gewerbskenntnisse.

Die Verbreitung nützlicher Gewerbskenntnisse kann auf mannigfaltige Weise geschehen. Ich nehme

me davon aber wiederum nur zwei Richtungen. Nehmlich: gute Beispiele und Bildung fähiger Landwirthe.

Da die Landwirthschaft ein praktisches Gewerbe ist, so kann es nicht fehlen das Beispiele des Bessern jedesmal ihre Nachfolger finden. Der größere Theil ist auch nur fähig, seine Bildung auf diesem Wege zu suchen. Allein Nachahmung pflegt öfters zu mißlingen, daher ist zweitens wissenschaftliche Bildung nothwendig, weil ihr allein die Wahrheit unverstellt zur Hand liegt. Nur Männer mit wissenschaftlichen Kenntnissen vermögen es, dem Gewerbe eine neue Richtung und für das Ganze in ihrem Verfahren nachahmliche Beispiele zu geben.

Bisher scheint man diese Wahrheit nicht überall gefühlt, wenigstens nicht allgemein geachtet zu haben. Man schrieb sich das als Geschicklichkeit zu, was bloßer Zufall war. Daher auch die Widersprüche, daher hauptsächlich die Gegenwärtigen Zerrüttungen, die sich mit unvermeidlichen Banqueroten ankündigen und endigen.

Es liegt am Tage, daß man auf dem Wege, wie man bisher Wirthschaft betrieben hat unmöglich mehr lange fort gehen kann. Der Landwirth muß mit mehr innerer Kraft sein Gewerbe beleben. Er kömmt seitdem sich die äußern Verhaltnisse geändert haben, bei dem bisherigen Verfahren nicht

mehr

mehr auf die Kosten. Er sieht sich in die Nothwendigkeit versezt seinem Handeln eine neue Richtung, und mit dieser auch neue Kraft zu geben.

Dieß geschieht, wenn er neue bisher nicht benutzte, oder vernachläßigte Quellen, aufsucht oder wieder fließend macht, oder, wenn er die Produktionskosten vermindert, oder was dasselbe sagen will, wenn er für dieselben Kosten, die Erzeugnisse verdoppelt.

Um diesen neuen Weg anzutreten und zu verfolgen, gehören Kenntnisse. Sie sind aber nur das Eigenthum der kleinern Zahl. Die Beispiele liegen vielleicht zu entfernt, als daß man sich ihrer zur Leitung bedienen könnte. Selbst die Produktionskenntnisse, welche sonst früher hie oder da gemein waren sind vergessen oder in eine entferntere Gegend gekommen. Tausendmal wird man von dem keinen Begriff haben, was gerade hier eine reiche und nachhaltende Quelle fließend machen könnte.

Nur der, welcher das Ganze in allen seinen Theilen durchschaut, steht auf den Standpunkt, aus dem Vielen eine richtige Auswahl zu treffen. Dem Unkundigen bleibt dieser Ausweg zu seiner Rettung verborgen.

Erwägen wir nun alles, was im gegenwärtigen Zeitalter bei der Landwirthschaft zu erwägen ist, so wird man am schnellsten die Mißverhältnisse

nisse bekämpfen, und das noch mangelnde an richtigen Gewerbsverfahren ergänzen, wenn man wahrhafte Musterwirthschaften aufstellt.

Wie mächtig Musterwirthschaften wirken können und wirken, davon haben wir im Königreiche Sachsen, die vollgültigsten Beweise. Ich meine die königl. Schäfereien zu Stolpen und Hohenstein und die Stutereien. Man erlaube mir eine große Anzahl anderer selbst ganzer Wirthschaften, welche einsichtsvollen Partikuliers gehören einstweilen zu übergehen.

Wurde durch jene Schäfereien das Rationelle in der Schafzucht auf unsere Fluren nicht entwickelt, durch sie nicht tüchtige Schäfer gezogen und nicht durch alle Provinzen des Reichs edle Schafracen beliebt gemacht und verbreitet? — Nicht Kapitalien bei diesem vervollkommneten Zweige der Landwirthschaft gewonnen, nicht Millionen durch ihn ins Land gezogen? — nicht durch diesen die inländischen Wollmanufakturen veredelt? nicht dem Staate aufs neue Tausende erhalten? nicht abermals bedeutende Summen ins Land gezogen? — Und ist es nicht die veredelte Schafzucht, die unsere Landgüter und ihre Besitzer und Pächter jetzt noch vorm Verderben rettet? Und welchen Grund hat man der Meinung entgegen zu stellen, daß wenigstens dieser Seegensquell noch ein halbes Jahrhun-

hundert für das Wohl des Landes fließen werde? — Welches Land von gleicher Größe kann sich in dieser Hinsicht mit Sachsen messen? das weitschwichtige Frankreich, das die feinsten Heerden nur über ein schmales Grenzgebirge zu treiben hat, hat nicht so viel edles, vielweniger besseres Vieh, als wir. Und die stets auf uns eifersüchtigen Preuß. Lande, nebst den benachbartem grenzenlosen Rußlande, mit seinen unermeßlichen Weiden, die Provinzen heißen könnten, haben sie zusammen so viel edles Vieh als wir?

Aehnlichkeit finden wir bei der Pferdezucht. Die Wirkung, welche die königl. Gestüte auf die Pferdezucht des Landes überhaupt hervorbringen, ist bedeutend. Man sehe die schönen Pferde, wel: z. B. im Stifte Merseburg nicht nur vor Kutschen prangen, sondern auch den Dünger und Aerntewagen, den Pflug und Karren ziehen, sie sind schön, fest und ganz dem Lokal, wo sie gezogen werden, entsprechend. In der Regel sieht man daselbst nur schöne, selbst gezogene Pferde. Alles Werk der Nachahmung und Gelegenheit. Denn es ist bekannt, daß der Landmann zum Belegen seiner Stuten die ausgesuchtesten Beschäler erhält.

Es liegt mit in dem Zweckbegriffe, daß eine Musterwirthschaft, von lokaler Beziehung ihre Einrichtung erhalten müsse. Es muß in ihr eine Kraft, eine Anregung liegen, welche willige Nach-

fol-

folger erwirbt, sie muß derselben aufkommende Wünsche möchlichst befriedigen, wie dieß auch wirklich bei den erst benannten Schäfereien und den Gestütten der Fall ist.

Kann man nach diesen evidenten Beweisen noch einen Augenblick zaudern wollen, das noch mangelnde Gute auf diesem Wege anzuziehen und in Flor zu bringen! Würde die seegenbringende Obstbaumzucht nicht noch in denjenigen Pflegen, wo bereits ihr Werth noch nicht erkannt wird, eingeführt werden, wenn man musterhafte Anlagen vor Augen bekäme und willige Obstzüchtler die benöthigten Stämmchen leicht und wohlfeil erhielten, etwa so wie dieß in Schlesien durch Friedrich des Großen Einrichtung der Fall ist. Millionen schlummern in dieser Hinsicht noch in Sachsens Schoose. Sachsen wird es nie an Abzuge des Obstes mangeln, der Norden wird diese Vorräthe stets bedürfen. Die ungeheuer großen, wenig oder nicht benutzten Räume im Churkreise, in der Lausitz qualifiziren sich zu Anpflanzungen von Pflaumen-, Kirschen- und andern Bäumen. Unter ihren Schatten wird das Land fruchtbar werden und sein ödes Ansehen verlieren. Ich nenne nur noch den Anbau des Hopfens, des Tabaks nnd andern Fabrikpflanzen, der Medicin- Gewürz- und Farbepflanzen — Zuckerpflanzen — für sie gehen Millionen

sionen über die Grenze und wir könnten sie unbeschadet des Getreidebaues in Ueberschusse bauen.

Unglaublich schnell würde man durch wahrhafte Musterwirthschaften das Gewerbe emporsteigend machen. Sie werden einen hohen Sinn erzeugen, mit einem Worte alles Gute befördern.

Und endlich ist es nach meiner Ansicht nöthig Bildungsanstalten für angehende Landwirthe zu errichten.

Wie wirksam diese sind, können wir in der Thaerschen und Fellenbergischen Schule am deulichsten sehen. Sie wirken bekanntlich für ganz Europa. Nur die oben erwogne Vorurtheile können es seyn, daß man auf diesen wichtigen Gegenstand noch nicht die gehörige Aufmerksamkeit gerichtet hat. Jemehr man aber erwägen wird, wie weit umfassend das Gebiet der Landwirthschaft um sich greift, um so mehr wird man auch gewilliget seyn das Studium derselben zu erweitern und zu erleichtern.

Nach meiner Meinung müssen die landwirthschaftlichen Institute von zweierlei Beschaffenheit seyn. Für die höhere Bildung geben das Thaersche und des Fellenbergische Institut Beispiele. Allein mir scheint es, daß man auch für den ersten Unterricht besondere Institute zum Heil der Landwirthschaft errichten müsse, ich meine, wo der Jüngling Vorbereitung erhält, ehe er selbst mit Hand an

einer

einer Wirthschaft anlegt. In jeder Provinz sollte eine solche Anstalt seyn, wo der junge Mensch sich vorerst mit den Vorkenntnissen der Landwirthschaftswissenschaft bekannt machen könnte. Die weitere Ausbildung muß aber in einer gut geführten Wirthschaft bewirkt werden.

II.

Ueber die Brauchbarkeit der Getreidefegen oder Wurfmaschinen.

Die Fege oder Wurfmaschine ist in Sachsen erst in der letzten Hälfte des erst verflossenen Jahrhunderts bekannt worden. Die allererste soll der Kammerdirektor Herr Graf von Hohenthal, auf seinem Rittergute Dölkau, (zwischen Leipzig und Merseburg gelegen) ohngefähr 1783 oder 1784 haben erbauen lassen. Diese erste Maschine fand ich noch als ich vor einigen Jahren die dasige Wirthschaft administrirte, in völlig brauchbaren Zustande und sie dürfte es gegenwärtig noch seyn. Von hier aus hat sie sich weiter südlich in Sachsen verbreitet. In der Gegend von Pegau, Borna, Frohburg, Altenburg, Penig, Chemnitz u. s. w. hat sie sich ihrer ungemeinen Nützlichkeit wegen ungemein schnell verbreitet. In jener Gegend ist sie wohl

 in

in jeder guten Wirthschaft und ich wage nichts, wenn ich sage, auch sehr vielen Bauerhöfen, eingeführt und beliebt. Gegen die Döltaner gehalten ist sie sehr verbessert und wird selbst verschiedentlich konstruirt erbauet.

Da nun diese Maschine nicht so allgemein bekannt ist, als sie ihrer Brauchbarkeit wegen wohl verdient, so glaube ich etwas Nützliches zu befördern, wenn ich Gelegenheit nehme einen so wichtigen Gegenstand besonders zur Sprache zu bringen. Das Gute kann bei aller seiner Nützlichkeit übersehen werden und es scheint mir zum wenigsten dem Zwecke zu entsprechen, des Bessern, wenn auch nur des Anfängers wegen, zu gedenken. Indeß gehört der in Rede stehende Gegenstand, unter diejenigen nützlichen Dinge, von welchen man nicht sagen kann, daß sie zur allgemeinen Bekanntschaft gekommen wären. Denn wäre sie das, so müßte sie schon der großen Bequemlichkeit und der Zeitersparung wegen, und wo sucht man nicht beide zu erlangen? überall eingeführt seyn, wo es wirthschaftliche Wirthe gibt.

Ich werde für dießmal ihrer nur des Nutzens wegen gedenken, welcher von dieser Maschine nach eigener Erfahrung geleitet, erhalten werden kann. Sie gehörig zu beschreiben würde mich zu weit führen.

Diese Maschine verdient aus folgenden Gründen empfohlen zu werden:

Erstens

Erstens gewinnt man durch die Maschine an Zeit, in Vergleich des Wurfens des Getreides. Um 50 Scheffel Dresdner Maas Hafer durch das Wurfen zu reinigen brauchen drei Drescher wenigstens einen Tag Zeit. Werden diese drei Personen bei der Maschine angestellt, so daß eine dieselbe dreht, die zweite das Getreide einschüttet und die dritte das gereinigte wegschaufelt und das Kehren auf der Scheuntenne besorgt, so wird das Geschäft, die 50 Scheffel Hafer zu reinigen und sacken, höchstens einen halben Tag erfordern. Die dritte Person kann aber füglich erspart werden, so gut wie dieß auch bei den Wurfen geschehen kann. Um 25 Scheffel Roggen zu wurfen hat eine Person zum wenigstens einen halben Tag oder 7 — 8 Stunden Zeit nöthig, durch die Maschine wird dieselbe Quantität in Zeit von 3 Stunden spielend gereiniget.

Zweitens ergeben sich überdieß noch zufällige Bequemlichkeiten. So kann man schwache Personen, z. B. Weiber dabei gebrauchen, welche das Drehen, Aufschütten und Wegnehmen des Getreides besorgen. Nur eine einzige Person, welche die Maschine zu stellen versteht, ist dabei nöthig. Im erforderlichen Falle kann auch eine einzige Person das ganze Geschäft für sich allein verrichten, nur dauert dann das Geschäft länger, weil man von einer Arbeit zur an-

dern übergehen und die Maschine still stehen muß, während das Getreide aufgeschüttet und weggenommen wird. In kleinern Wirthschaften hat dieses seinen gar schätzbaren Vortheil. Im Erzgebirge habe ich die nützliche Gewohnheit gefunden, daß man das den Tag über gedroschene Getride, um vor Dieberei sicher zu seyn, am Abend weg nimmt. Wollte man das Getreide vorher wurfen, so würde man, weil die ganze Tenne abgeräumt und gekehrt werden müßte, viel Zeit dazu nöhig haben, und das Dreschen abkürzen müssen. Allein, gebraucht man die Maschine, so wird bis zur Dämmerung gedroschen, denn kehrt einer von den Dreschern vorne am Thore ein Fleckchen leer indeß der andere die Maschine in Stand setzt. In Zeit von einer Viertelstunde ist dann das Reinigen und Sacken des ausgedroschenen Getreides vollendet. Diese Zeit kann als völlig erspart angesehen werden. Wollte man das Getreide nur ein paar Tage auf der Tenne ungereinigt liegen lassen, so würde dann wenigstens schon ein viertel Tag zum Wurfen verwendet werden müßen. Und hat man vier Drescher angestellt und rechnet das Zaudern dazu, welches bei Uebergängen von einer Arbeit zur andern statt findet, so hat man offenbar gegen das Maschiniren nach obiger Angabe, das Tagelohn von einem Tage verlohren. Kommt der Fall wöchentlich zweimal, wie das in kleinen Wirthschaften gewöhnlich

ist

ist, oder auch nur einmal vor, so thut dies beim Ausdrusche des sämtlichen Getreides immer ein Ansehnliches an Zeitverlust.

Auch kann mit zu den Vortheilen gezählt werden, daß das Maschiniren in jeder Witterung ohne Beschwerde deshalb zu haben, geschehen kann. Wie mißlich sich das Wurfgeschäft zu Zeiten macht, ist zu bekannt, als daß man insbesondere davon sprechen sollte.

Drittens wird durch den Gebrauch der Wurfmaschine das Getreide reiner als durchs Wurfen.

Dieses wird manchem, der niemals dem Maschiniren beiwohnte, um das wahrhaft Vortheilhafte an Ort und Stelle zu sehen und sich davon mit eigenen Augen zu überzeugen, auffallen, und vielleicht zum Zweifel stimmen und doch bestättiget es die allgemeine Erfahrung. Schon der Umstand spricht für die gute Sache, daß man noch niemals bemerkt hat, daß jemand die Maschine wiederum zur Seite gesetzt habe, was doch wohl schon dem brauchbarsten Geräthe widerfahren ist.

Durch das Wurfen wird das Getreide hauptsächlich nur von der Spreu gereiniget, die Maschine thut glücklicher Weise noch mehr, sie reiniget auch noch das Getreide vom Staube, und verrichtet sonach zugleich das Geschäft des Siebens. Auch in Hinsicht des Unkrautsames wirkt die Maschine

vor-

vortheilhafter als das Wurfen. Die rothe Kornblume oder Rade — Agrostema Githago L. — die Klatschrose — Papaver Rheas L.*) — und mehrere andere Gesäme werden entweder ganz oder doch zum Theil ausgeschieden. Im allgemeinen kann man sagen, es wird alles das ausgebracht, was man durch das Sieben zu bewirken sucht. Dadurch ist freilich viel gewonnen.

Viertens sortirt die Wurfmaschine das Getreide sehr genau von einander. Um vermittelst der Maschine das Getreide zu sortiren, darf man nur die Stellung darnach einrichten. Diese geschieht durch die verschiedene Richtung kleiner Brettchen. Nur muß ich hierbei bemerken, daß dieser Vortheil bei der ältern Bauart der Maschine nicht in dem hohen Grade erreicht werden kann, als es bei der neuern ohne einige Inkomodität geschiehet.

Fünftens verhindert die Maschine, daß keine Körner unter die Spreu kommen.

Sechs-

*) Diese Pflanze ist in der Leipziger und Merseburger Gegend besonders im Weizen und Sommergetreide, Rübsen, Rapse, obgleich seltener im Winterroggen, ein überaus heftiges Unkraut. Sonst kommt es in den wenigsten Gegenden vor. Es streuet tausendfältigen Samen aus und ist schwer zu vertilgen.

Sechstens ist die Wurfmaschine weder theuer im Ankaufe noch kostbar zu unterhalten. Man bezahlt gegenwärtig 18 bis 20 Rthlr. Es haben sich zwar welche aufgeworfen sie wohlfeiler zu erbauen, allein man fand denn doch, daß man besser gethan, wenn man bei einem Geübtern ein paar Thaler mehr bezahlt hätte. Ein paar Emigranten aus den Rheingegenden, wovon der eine ein Schlosser, der andere ein Tischer war, trieben sich einige Jahre in der Pflege von Pegau, im Altenburgischen und sonstwo herum, kamen auf den Hof und erbauten in Zeit von 8 Tagen, das Stück für 15 Rthlr. nehmlich für ihre Mühe; Zuthat und Beköstigung, sind hier nicht im Ansatz gebracht. Man glaubte, daß solche als fremde, und geübte Leute, die Maschinen besser als unsere Holzarbeiter liefern könnten. Allein in der Folge hat sich denn doch gezeigt, daß ihre Arbeit leichter und weniger dauerhaft war, als welche unsere alten Erbauer lieferten. Indeß sind die Maschinen durch diese beiden Leute ungemein befördert worden. Auch ist mir bekannt, daß durch den verstorbenen Kommissionsrath Riem mancher Landwirth für diese Maschine gewonnen worden ist. Ueberhaupt ist durch seine Sprach- und Schreibseligkeit besonders bei vornehmern Dilletanten der Landwirthschaft manches zu größerer Bekanntschaft gelangt

langt und durch willige Besorgung wirklich verbreitet worden.

Schwierigkeiten macht der Bau dieser Maschine eben nicht, sondern jeder gute Holzarbeiter, welcher einmal eine zur genauern Ansicht bekommt, ist im Stande solche zu erbauen. Indeß kommt auf die Akuratesse sehr viel an, und es ist drum immer am sichersten, man läßt sie bei einem geübten Holzarbeiter erbauen. — Wollten Auswärtige dergleichen von hier ausziehen, so werde ich ihre Wünsche hoffentlich genüglich befriedigen, wenn man mich nur in Kosten völlig schadlos hält. Mit 20 Rthlr. kann ich sie in Leipzig abliefern.

Ist die Maschine nur einmal gut erbaut, so ist sie allerdings dauerhaft ohne eine bedeutende Repratur daran vornehmen zu müssen, und neue Unkosten zu haben. Man kann ihre Dauer auf 20, 30 wohl 40 Jahr annehmen. Die schon oben erwähnte Maschine auf dem gräfl. Hohenthalschen Rittergute Dölkau, ist wie gesagt immer noch brauchbar und demohnerachtet wird nicht nur alles Getreide und der Raps darauf gereiniget, sondern sie leidet auch dadurch, daß sie zugleich in der Scheune bei der Schäferei, in dem eine kleine Viertelstunde entfernten, zugehörigen Dorfe Göhren, zugleich mit gebraucht wird, und immer hin und her gefahren werden muß, so oft nehmlich ein Aufheben entweder daselbst oder auf dem Hauptgute vor-

vorfällt. Die dasigen Drescher besorgen die etwa vorkommenden Repraturen ohne darüber zu maulen, denn der Verwalter würde ihnen den größten Tort thun, wenn er ihnen den Gebrauch der Maschine verbieten wollte. Ich führe diesen Umstand deßhalb gelegentlich mit an, um manchen, der seiner Leute nicht mächtig ist, die Furcht zu benehmen, als könnte er in Gefahr gerathen, daß dieselben sich nicht daran gewöhnen würden. Es ist mir ein ähnlicher Fall mit dieser Maschine bekannt, den ich erzählen will. Auf einem Stadtgute bei Penig schafte der Besitzer, wie seine Nachbarn schon einige Jahre früher gethan hatten, ebenfalls eine Wurfmaschine an. Die Tagelöhner schüttelten den Kopf, und hatten eine Menge Einwürfe zu machen, erzählten daß dieß und jenes dabei mißlich seyn sollte. — Mit einem Worte, die Tagelöhner hatten zur Maschine keine Lust. Mit jedem Male als die Maschine gebraucht wurde und der Herr nicht selbst zugegen seyn konnte, war etwas entzwei, und man hatte die Maschine zur Seite setzen und wurfen müssen, oder im Getreide war Spreu und Staub. Ein Drescher berichtete dem Besitzer endlich die Ursache. Dieser kündigte nun seinen Dreschern an, daß wenn sie nicht mit der Maschine arbeiten wollten, sie auch nicht weiter in seinem Dienste seyn könnten, und da er wüßte, daß sie absichtlich daran Defekte machten, auch boshafter

Wei=

Weise Spreu und Staub ins gereinigte Getreide thäten, so sollten sie auch ohnfehlbar den Abschied erhalten, sobald die Maschine wieder einen Defekt oder das maschinirte Getreide Unrath erhielte. Keines geschahe wieder und noch in demselben Winter gewannen dieselben Menschen die Maschine lieb, und thaten sich so gar viel darauf zu Gute, daß sie eine Maschine erhalten hatten.

Siebentens gebietet diese Maschine auch darinnen einen überwiegenden Vortheil, daß man darauf das sogenannte kleine Gesäme, z. B. Raps, Rübsen, Dotter, Kleesamen u. s. w. leichter und besser reinigen kann, als es bisher auf eine andere Art möglich war. Es ist dabei das Einzige anzumerken, daß man beim Reinigen des erst genannten Gesämes etwas langsam drehen muß. Durch dieses langsame Drehen kommt nun freilich nicht alle Spreu auf einmal heraus, aber es wird völlig rein, wenn man es zu widerhohlt aufschüttet, und dennoch gewinnt man gegen das Wurfen verglichen, an Zeit. — Hat man Kleesamen zu reinigen, so siebt man vorerst das ganz Grobe durch ein Aehren oder Weirsieb ab, dann bringt man die erhaltene Masse auf die Maschine, durch welche man den enthülsten Samen sogleich rein erhält. Die gelöste Spreu sondert sich. Die ganzen Hülsen werden alsdann wieder gedroschen, denn gesiebt und wieder maschinirt. So fährt man wechselsweise fort

fort bis aller Same in seinen reinen Zustand gebracht worden ist.

Fr. Pohl.

III.

Werth des Menschen bey der Landwirthschaft.

Für den Menschen allein ward der Erdboden erschaffen, worauf er lebt und seine Bestimmung erfüllen soll. Wo er ein Land nicht bewohnt, herrscht ewige Verwüstung, geht alles Seyn auf halben Wege zur Bestimmung unter, scheint überall die Schöpfung umsonst gewirkt zu haben. Unberührt von seiner Hand entstehn die Metalle unbenutzt im Schooße der Erde, umsonst fließen Ströme über das Land hin, ungenossen und ungebraucht wachsen Kräuter und Bäume empor; denn der bewußtlose Instinkt lebender Thiere ist unfähig des wahren Genusses, den allein Vernunft geben kann, die den Menschen auszeichnet.

Darum ist auch alles, was sie hervorbringt, diese Erde, nur sein Eigenthum. Nach Empfindungen des Geschmacks verschlingt das Thier die Gewächse, wie sie die Natur seiner Gattung angewiesen hat, gebunden an dem Moment des Augenblicks, der keine Vorsehung kennt. Nur der

Verstand des Menschen ordnet und gebraucht nach seinem Willen die gesammte Körperwelt und bemerkte nichts in ihr, was nicht für ihm und seinen Wohlstand da wäre; und allein er ist einer Rührung fähig, die sich im dankbaren Herzen regt.

In der unergründlich weisen Oekonomie der Natur, ist die Landwirthschaft des Menschen Werk, das große Abbild seiner Eigenschaften und seiner Kraft, in der Vervielfältigung, die er hier zeigt, bei seiner einzig wahren Bestimmung ist er ein schaffender Gott. Jahrtausende hat der Landwirth nachgeforscht, erfunden und gearbeitet, wird noch Jahrtausende so arbeiten und nie ans Ziel kommen, obwohl die Erfolge des Ackerbaues wie Offenbarungen aussehen. O dieser wunderbaren Geheimnisse!

Erzeugt hat uns die Erde, die wir bauen, um zu leben und die uns aufnimmt, wenn wir sterben, sie fruchtbar zu machen. Wie so deutlich ist hier unser Beruf ausgesprochen, daß wir gebohrne Landwirthe sind. Nicht Ruhe, Bewegung, Arbeit erhält den Menschen gesund und heiter. Thätigkeit, mit Verstand und Nachdenken, macht alt und weise und damit hat die Vorsehung Folgen verknüpft, welche unausbleiblich jede Abweichung von dieser Vorschrift bestrafen; rechtlicher giebts keinen Lohn als den, welchen der fleißige Landwirth ärntet.

Ob wir wohl bald zurückkommen werden von

jenem

Wahne, der da glaubend macht, der Werth einer Landwirtschaft beruhe mehr auf Grund und Boden, als auf Menschen und ihren Kräften? Oftmals ist uns gleichwohl der sonderbare Fall erschienen, da ein Landgut lange Jahre daher von drei, vier bis fünf Wirthschaftern behandelt worden, die alle nichts ausgerichtet, nichts vor sich gebracht haben, obschon keinem derselben es an dem Haupthülfsmittel, dem Gelde gefehlt hatte. 1796 nach vollbrachter Getreideärnte übernahm ich das Landgut A. im Amte Düben des Königreichs Sachsen, nachdem ich über ein halbes Jahrlang damit zu gebracht, das Wahre seiner Beschaffenheit genau zu untersuchen, weil alle Nachrichten, die ich allenthalben umher einzog, beständig dem entgegen waren, was ich selbst beobachtete. Sowohl der Flächeninhalt, wie die augenscheinliche Beschaffenheit desselben und alle übrige Eigenschaften desselben und alle übrige Verhältnisse des Guts nöthigten mich zu dem Urtheile, daß der Kaufpreis äußerst billig sey. Jederman aber in der ganzen Gegend, alt und jung im Orte selbst blieb dabey, es habe seit einem halben Jahrhunderte keiner der Besitzer, die es gehabt und bewirthschaftet, hier etwas davon gebracht und froh wäre jeder gewesen, der mit blauem Auge davon losgekommen. Selbst mein Verkäufer, wie eigne Ueberzeugung diese nachtheiligen Urtheile endlich besiegt und es zum Kaufabschluß gekommen, ge-

stand

stand einen nahmhaften Verlust ein, den er hier gehabt habe. Die erste Aernte war schlecht, die wir einbrachten, die zweyte mittelmäßig, die dritte übertraf aller Menschen Erwartung, wollte kein Ende nehmen und erfüllte eine Scheune, die seit fast undenklicher Zeit nicht halb voll geworden, alle andre Behältnisse, die eingeräumt waren, und nöthigte mich noch einen großen Feim zu erbauen. Allein von nichts, wird nichts. Zu dem Kaufpreise hatte ich in diesen 3 Jahren noch $\frac{2}{3}$ dieser Summe auf die Verbesserung des Guts verwendet, das seit 50 Jahren seinen rechten Mann nicht angehörte. Während ich ein Kapital nach dem andern hineinwarf, verdoppeltes Zugvieh und Gesinde hielt, und niemals Menschen genug, zu der mir nöthig scheinenden Arbeit, auftreiben konnte, tröstete und ermunterte mich die Geschichte eines ehrwürdigen Vorfahren im Besitze dieses Guts, der mit geringen Anfangsmitteln, seine zahlreichen Kinder hier reichlich ausgestattet und wohlhabend geendet hatte. Mehr Geld erborgt, als ich fürs Gut bezahlt, schien mir es der Klugheit gemäß, den verdoppelt angebotnen Einkaufspreis anzunehmen, sonst würde ich, da von jener Zeit an, erst die Hauptperiode des Glücks für Landwirthschaft eingetretten, ein ansehnliches Vermögen auf A. erworben haben, so wie mein Nachfolger, als ein verständiger fleißiger Mann, ungeachtet des ihm vorzüglich hart betroffnen

nen Krieges, sich heute noch in guten Umständen befindet.

Nun die Zeitereignisse die Hände gelähmt haben, die sonst nicht fertig werden konnten, giebt es unzählige Landgüter, die kein einziges mehr Gewinn liefern und folglich keinen Werth mehr zeigen. Nur Menschen her, die fleißig arbeiten und in kurzem soll der ganze unschätzbare Werth unsrer Landwirthschaft wieder hergestellt seyn, die keinen Groschen ohne unsre Beihülfe rentirt; die dann zuletzt kaum noch den trägen Knecht hintern Pfluge ernährt und das ganze Heer der Verzährer Hunger sterben läßt. Bis die übermüthig gewordnen Miethlinge durch Hunger und Mangel gedehmüthigt sind, so, uns schon das Schicksal gedehmüthigt hat, werden sie nicht ablassen vom hohen Lohne, den wir fernerhin aufzubringen ausser Stande uns befinden; und mit schmerzlichem Gefühle der Ueberzeugung von sichrer Hülfe, werden wir den Schatz nicht heben, der Geldopfer will, die verschwunden sind.

An Geld hat mir es in so ferne beym Betriebe der Landwirthschaft beständig gefehlt, daß ich nicht so viel besaß, wie zur Ausführung aller der Verbesserungen nöthig war, die mir vortheilhaft und anwendbar schienen und die, nach meinen Begriffen und gemachten Erfahrungen, unendlich unerschöpflich sind, wenn der Landwirth alle Kräfte

und

und Anlagen, welche die Natur zeigt und was so mannigfaltig das kleinste Landgut auch in sich faßt, entwickeln und lebendig machen will. Weit mehr, wie am Gelde fehlte mirs aber beständig an Menschen, nur so viel ins Werk zu setzen, als ich für unumgänglich nothwendig erachtete; und wer irgend um mich her arbeiten konnte und wollte, hat immer Verdienst gehabt. Die Aeußerung des vortreflichsten der Landwirthe, mit den ich näher bekannt geworden, hat mir beständig vorgeschwebt, der da sagte, wenn ich mich über die vielen Arbeiter zu wundern schien, welche er beschäfttgte. Wenn eines jeden Tagewerk nur 1 Pfenig alljährlich Gewinn bringt, ist sein Arbreitslohn nicht verloren, welches ohnedem eine Wohlthat bleibt, der Menschheit erzeugt.

Ja Wohl! um der Menschheit, das ist der Inbegriff deines ganzen Wesens, du Landwirthschaft, deine Fußtapfen sind Segen, der Alle belebt und Alle berufen, den Boden zu bauen, der uns trägt, bleibt Werth des Menschen bey der Landwirthschaft unendlich und unschätzbar.

H. A. von Steindel.

IV.

IV.

Wie nützlich könnten Verbindungen der Landwirthe wirken?

Im Junistücke Nr. VII. 1810 ertheilte uns der Herausgeber aus eigner Ansicht die Geschichte einer Versammlung von gegen drithalbhundert Landwirthen in Freyenwalde und Mögelin mit. Zwar ist dieser Bericht nur summarisch, aber welcher Landwirth kann ihn ohne besonderes Intresse gelesen haben? gewiß keiner. Mich hat er veranlaßt folgende Gedanken nieder zuschreiben.

Möchten doch so mancherley gute Gelegenheiten, die wir, vielleicht mehr wie anderwärts, in Sachsen haben, auch uns zu dergleichen ungezwungenen Vereinigungen bewegen, die zu allen Zeiten, vor allen aber in unsern jetzigen Tagen ganz besonders heilsam und wünschenswerth wären, indem wir da einander persönlich kennen lernten, uns gegenseitig belehrten, und Ermunterung, Muth und Vertrauen für die unsichre Zukunft schöpfen könnten. Ausführung wunderähnlicher Werke und Thaten aus dem Zeitalter der Römer und eines N. in Frankreich, stellen uns den Einfluß der Machtvereinigenden Kraft dar, die alles überwindet und beseitigt.

tigt. Nichts, als Kleinmuth, Verzagtheit, zeit- geistiger Schlummer und Abspannung sind es, was den Grundbesitzer in meinem Vaterlande an dem heutigen Tage so drückt und am Ende ganz unglück- lich machen wird. Eine gemeinschaftliche unzer- trennliche Vereinigung unsers Eigenthums und des- sen unzweydeutige Ausmittelung und Verpfändung, müßte nothwendig und unfehlbar das Mittel seyn, unsern vielleicht beispiellosen Kredit, den wir noch vor so kurzer Zeit hatten, mit Wohlstand, wie nur wenige Länder sich dessen rühmten, wieder herzu- stellen, und so, uns über traurige Folgen von Er- eignissen zu erheben, wie sie keine Weltgeschichte noch erzählt hat. Außerdem, was die Erde darreicht giebts denn etwas das wahren Werth hat und ver- leiht? Nein, denn wo sie jemals aufhörte, ihr Füllhorn auszugießen, verschwand auch menschli- ches Daseyn, ohne welches der größte Schatz ein Nichts wird. Wer also die Erde, die uns trägt, ernähret und beglückt, im Besitz hat, der allein kann es in seiner Gewalt haben, gleichviel, dem Metalle, dem bezeichnetem Kieselsteine, oder dem Papierblättchen, den Werth beyzulegen, wie er das Antheil seiner Besitzung ausmachen soll. Und doch — sind wir zu kurzsichtig, das nicht offen vor Augen zu sehen? Gewiß nicht. Aber Leiden, Klagen, Seufzen — nur nicht handeln.

Man sieht hier Güter, sagt der Verf. der Ab-

hand

handlung, von mehrern tausend Morgen Feld, die größtentheils in Schlägen bestellt werden, welche seit einer Reihe von Jahren an die Stelle der Dreifelderwirthaft getreten sind. Indem er uns nun diese Güter und Landwirthschaften als vorzüglich vervollkommt angiebt und wahrscheinlich hier sogenannte Wechselwirthschaften sich ihm darstellten, an deren möglicher Vortreflichkeit so viele noch keinen Glauben faßten, so wollten wir hiermit diese Ungläubigen aufmuntern, dorthin zu gehen, mit Augen und Händen sich überzeugen zu können *).

Die-

*) Allerdings sind es Wirthschaften, die nach dem Systeme des Fruchtwechsels bewirthschaftet werden. Noch bemerke ich, daß welche davon wechselwirthschaft trieben, ehe noch der Hr. Staatsrath Thaer auf Mögelin dieses System einführte. Man hat so oft über die Wirthschaft in Mögelin Fragen an mich gethan und fast jede zeigt von irriger Vorstellung — viele haben die Form in Augenschein genommen und dem Geist doch nicht erkannt. Tausend Güter würden durch dieses Wirthschaftssystem empor kommen, des bin ich gewiß — aber ein anderer Theil würde drum dabei sein Heil nicht finden, ohne daß dem System davon die Schuld beigemessen werden könnte. Alles nachgestallten Dingen. Es hört das Auffkommen errungener Wahrheiten, daß der größte Theil der Landwirthe fast einzig nur auf die Wirthschaftsform sieht, und dann den Geist nicht erlauscht Wird man anfangen zu vergessen, daß ein Landwirth angelernt werden könne, dann wird sich vieles

Diejenigen aber, welche mit gläubiger Zuversicht außer Stande sich befinden, eine so heilsame Einrichtung zu treffen, wegen Eingeschränktheit der Lokalitäten, oder der Vermögensumstände, diesen sey das tröstliche Wahrheit, daß ihre Ueberzeugungen weder Charlatanerie noch Verblendung sind. Für Jedermannn freilich ist diese Wirthschaftsweise nicht bey der es schlechterdings nach der Larve weg nicht geht. Im Gegentheil will dabey unablässig genau beobachtet, verglichen und nachgedacht seyn, wenn dieser fortlaufende Wechsel, unweislich gewählt und vertheilt, nicht statt großer

Vor-

les zum Bessern wenden — man wird Weisheit schöpfen, wo man jetzt spöttelt, man wird sich brüderlich die Hand bieten, wo man jetzt hitzig kämpft. Wer vorurtheilsfrei ächte Einsicht zu suchen vermag, der wird überall Gelegenheit finden, seine schon erlangte Kenntniß zu vermehren, und dann, wenn er sie bedarf, nicht erst nöthig haben in Mögelin, in Hofwyl oder sonst in einer Wirthschaft, die nolens volens zur öffentlichen Sprache gebracht worden, eine Form zu hohlen. Freilich gilt ein Schneider der 4 Wochen in Paris oder London bei einem Meister in Arbeit gestanden, mehr als einer, der bei seinem Lehrmeister als ein fleißiger Geselle geblieben — beide aber machen in der Folge doch jedem, er sei lang oder kurz, gerade oder bucklicht, dick oder schmächtig, der es bestellt, einen Rock — und paßt wenn beide tüchtige Schneider sind.

Pohl.

Vortheile, schmerzlichen Schaden bringen soll; wenn nicht vorher schon Hülfsmittel genug vorhanden sind, die Ausfälle zu decken, welche Umwandlungen aller Art gewöhnlich treffen und hier, wo die ganze Beschaffenheit der Umstände, der bekannte Gang des Einerley von Dreifelderwirthschaft, die Summe fruchtbringender Kraft unmöglich vermehren und zu einer Anstrengung vorbereiten könnte, wie sie nothwenig der Anfang eines Fruchtwechsels erfordert, welcher in seinen Folgen erst steigenden Segen erzeugt; da kann offenbar zu solchen Geschäfte und Unternehmen nicht ein leerer Kopf und kein leerer Beutel tauglich und anwendbar seyn. Was Wunder wohl, wenn Wechselwirthschaft ewig fort nur unter die seltnern Erscheinungen sich aufstellen möchte, da ein ungewöhnlicher Zufall einmal zu dergleichen Einrichtung schickliches Landgut in die Hände eines reichen Mannes gab, der Kenntnisse genug mit guten Geistesgaben verband; was Wunder wenn diese Wechselwirthschaft so lange als noch der größere Haufe unter uns Schwache sind, ein thörigtes Wesen heißt, das mehr verlacht, wie geschätzt nnd benutzt wird.

H. A. von Steindel.

V.

V.

Ueber das Tieferlegen der Erdkrume.

Im Auguststück Nr. IV. 1810. des Archivs der teutschen Landwirthschaft ist vom tiefer Legen der Ackerkrume so viel treffendes gesagt, als ein Gegenstand dieser Art, es verdient, der unstreitig einer von den wichtigsten, in Ansehung des Ackerbaues ist und bleiben wird. So lange Streit und Ungewißheit darüber fortdauern, wollen wir uns noch nicht der Vollkommenheiten rühmen, welche Meistern der Kunst eigen sind; beständig stellen sich uns Widersprüche dar, die nicht zu enträtzeln sind, irre führen und endlich sogar mißtrauisch auf eigne Erfahrungen machen.

In E. auf ziemlich fruchtbringendem Lande, etwas steinig, mit lehmigter Unterlage und ablaufender Oberfläche, ackerte ich, im Anfange meiner landwirtschaftlichen Laufbahn, zur Herbstsaat, mehr wie noch einmal so tief, wie sonst gewöhnlich hier geschehen, sahe vor Winters wenig dürftige Pflanzen darauf, zum Frühjahre aber die üppigsten Saaten und eine ganz vorzüglich reiche Aernte an Körnern besonders erfolgte.

In

In H. hatte mein Vorfahr ein Stück Land 50 Ellen lang, 36 Ellen breit *) 1½ Ellen tief, das Obere zu unterst gekehrt, nachdem vorher 75 Fuder Stalldünger hineingeworfen worden; und ich fand zum 4tenmal hintereinander Kartoffeln darauf und ärntete über 150 Säcke davon.

Zwischen Leipzig und Düben, in der Gegend vom Rothenhahn, Hohenleine, Mutschlene, Döbernitz und Zschortau, ackert man ziemlich flach und läßt sowohl die Winter als im Frühjahre die Hafer-Furche so lange vor dem Einsäen liegen, daß dieser Acker oft vom Weiten wegen des ausgeschlagnen Unkrautes, einer Wiese gleicht. Man pflügt deshalb auch zu Hafer am liebsten vor Winters. Nun gehe man hin und sehe, wie gesegnet dieses Land ist, wie vortreflich dort alles Getreide steht. Der Erdboden ist ein mit gelben Lehm gemischter Sand 2. 3. Ellen tief, auf Lehmunterlage. Die Oberfläche ist eben und weit und breit völlig frei von Gehölze. Auf meinen Weinberge hier, war vor 7 Jahren der ganze Wein vom Froste eingegangen und wie die mehresten unsrer Landweine, ein saurer Krätzer; darum warf ich einen tiefen Graben, daran hin, mit der Erde zu, welche auf beiden Seiten ziemlich tief ausgestochen ward und unmöglich fruchtbar seyn konnte. Diese

Gra-

*) Thut nach Sächs. Feldmaße 31 □ Ruthen 18 □ Ellen und 162 □ Zoll.

Grabenlinie zeichnet sich, schon 6 Jahre lang augenscheinlich ganz vortheilhaft aus, auf die nehmliche Art, wie ich, vom Kirchthurme in Hochkirch 1790 die langen Grabstellen in den Getreidefeldern, vom Ueberfalle im siebenjährigen Kriege noch deutlich wahrnehmen konnte und wie man jedes andre ausgefüllte Loch an die darauf befindlichen Gewächsen zu erkennen vermag. Meine Behandlung ist gewöhnlich so, daß im leichtem Sandboden nur ganz flach und mehr nicht wie zweymal geackert, alljährlich und nicht viel auf einmal Dünger aufgefahren wird. Alle übrige Bodenarten arbeite ich gern so tief, wie möglich, bringe den Dünger lieber auf, wie unter die Saat und ebenfalls, im erstern Falle, lieber oft und weniger, wie viel und seltner Beym bindigern Acker und tiefern Unterbringen des Düngers, kann man so leicht nicht zuviel thun, vielmehr als Regel annehmen, daß eine recht reiche Düngung am besten ist, wovon wir die Ursachen sehr schön nnd richtig in der angezogenen Abhandlung vom Herausgeber des Archivs entwickelt finden, welche auch offenbar das alles bestätiget und erläutert, was hier als Beispiel von mir angegeben worden und was unstreitig ein jeder anerkennen wird, der sein Geschäfte mit Geist und Beobachtung verfolgt, dem nicht blos todter Anschein gnügt, sondern der vielmehr nur alsdann Vergnügen in unsern Gewerbe findet, wenn ihm

Licht

Licht und Aufklärung werden, wenn Wirkung mit der Ursache offen vor seinen Augen stehen.

Die gelungenste Operation, wovon der Grund mir verborgen bleibt, macht mich eben so mißmuthig als eine mißlungene, deren nachtheiliger Erfolg mir recht deutlich vorschwebt *)

H. A. von Steindel.

VI.

*) Nur der einseitige Landwirth betrübt sich beim Mißlingen und freut sich beim Gelingen dermaßen, daß er die Zeit versäumt, die wahren Ursachen, warum es gerade so kam, zu ergründen. Wer hingegen die Landwirthschaft mit Herz und Sinn betreibt, wird jede Gelegenheit benutzen, seine Kenntniß zu stärken. Je seltner und einzeln ein Fall vorkömmt, um so werther muß uns die Gelegenheit seyn, in der Wissenschaft weiter zu dringen. Man muß solche Fälle als Extreme betrachten, bei denen die Ursachen gemeiniglich am deutlichsten in ihrer Wirkung gesehen werden können. — Vorzüglich müssen uns die Fälle vom höchsten Werthe seyn, wo ein ganz ungewöhnlich hoher Ertrag sich darthut. Denn sie setzen sich als Ziel aus, daß uns deutlich sagt, wie weit man es bringen würde, wenn man die Verhältnisse, welche dort statt fanden, durch Kunst herbei führte. — Gelänge es Jemanden bei jeder unserer Getreidsorten eine Scale zu entwerfen, wo der einzig höchste bekannte Ertrag, der jemals auf Gotteserde, es sey, wo es sei, erfolgt ist, als erster Grad angenommen, und als letzter

Grad

VI.

Eie leichter Weg die nachtheiligen ländlichen Gemeinschaften aufzuheben.

Es liegt in dem Begriffe, den wir vom Eigenthum haben, daß der welcher legal sich in dessen Besitz brachte, daran möglichst freie Benutzung haben müsse. Diese Freiheit kann aber bei einem Grundstücke nur in der möglichst höchsten Abnutzung bestehen. Sie ist demnach nur in der Gewersphäre oder in der Art und Weise Landwirthschaft zu betreiben und in so fern das ganze Gewerbe von Landesgesetzen eine eigene Richtung erhielte, beschränkt. Einem andern Gewerbsgenossen kann drum nur in so fern ein Mitgenuß zugestanden werden, als dieser das, was dadurch dem Eigenthümer entgeht, auf eine andere Art wieder ersetzt. Die Vereinigung zum Mitgenuß muß daher als

Grad der Ertrag bestimmt ist, wo nur der Same wieder erbaut wird. — versteht sich mit erklärter Angabe der Verhältnisse nnd Ursache, welche bei jedem Grade vorkommen — so würden wir unstreitig mit einem Male gelehrter werden, als wir noch durch keine Anleitung zum Getreidebau geworden sind. Wohl sind znweilen hohe Ertragsfälle angemerkt, aber leider nicht erklärt werden

Fr. Pohl.

als ein Kontrackt angesehen werden, welcher bei- den Kontrahenten Verbindlichkeiten auflegt, die, so lange diese gehalten werden, die Gemeinschaft vollgültig erhalten. Allein darinen kann nimmermehr, wie man doch bisher bei den Gemeindeheiten geurtheilt hat, ein Grund liegen, daß keiner der Kontrahenten von selbst aus der Gemeinschaft treten könne. Sie muß aufhören so bald der eine Theil dem andern fernerhin das erläßt, was er als Vergütung des bisherigen Mitgenusses leisten mußte. —

Es ist kaum glaublich, daß die ländlichen Gemeinschaften die man insgemein mit dem Namen Gemeindeheiten belegt, durch Gesetzeskraft eingeführt und so nach als Landeseinrichtung sanktionirt wären. Und wären sie auch dieß, so kann sie die Regierung nur so lange dauern lassen, als sie das allgemeine Wohl befördern, und muß sie aufheben, sobald sie Störungen im Staate fortdauernd veranlassen und unterhalten. Ihre Zeit der Dauer kann nicht einmal einen Grund darbieten, um sie beizubehalten. Denn die Staatsgewalt hat es zur Aufgabe, den Störungen der Gewerbe Gränzen zu setzen und dagegen das allgemeine Wohl, durch, nicht anderweit störende, Begünstigungen, zu befördern.

Der Werth oder Unwerth der Gemeindeheiten kann drum allein nach dem Grundsätzen des Ge-

wer-

werbes ausgemittelt werden. Erst in neuern Zeiten hat man diese klare Wahrheit zu beachten angefangen. Es gibt Provinzen, wo man diesem neuen Principe hold ist und darum auch unvergleichlich leicht Mißbräuche wegschafte, die man früher immer nur mit Handschuhen anzugreifen pflegte und nach mißlungnen Versuchen wieder durchwischen ließ.

Die Geschichte des landwirthschaftlichen Gewerbes legt uns die Verhältnisse sehr deutlich vor, in welchen die hier in Rede stehenden Gemeindeheiten Fuß faßten und zu Stande kamen. Sie waren damals höchst nützlich, denn sonst würde man nicht zu einem solchen Verein getreten seyn, dessen Einführung gewiß nicht ohne Schwierigkeiten geschehen konnte, denn es galt eine Sache, an welcher jeder Theilhaber gewinnen wollte. — Nicht überall kam drum die Gemeinschaft zu Stande, wodurch sich beiläufig gesagt deutlich ausspricht, daß auch damals nicht jeder sich besondere Vortheile in der Vereinigung seiner Nachbarn, versprach. Wir können ganze Provinzen nachweisen, wo keine Gemeindeheit, wie hier in Rede steht, statt gehabt hat. Auch gibt es wiederum Dorfschaften, die gegen das Beispiel entweder keine Gemeinschaft stifteten, da sie doch bei allen benachbarten zu Stande gekommen war, und so umgekehrt. Wollen wir noch tristigere Beweise suchen, daß nur die

frühern

frühern Verhältnisse der Landwirthschaft zu einer gemeinschaftlichen Benutzung gewisser Grundstücke zog? — Noch heut zu Tage, wo es doch zur Mode gehört, den Gemeindeheiten zu fluchen, werden in gleichen Rücksichten Gemeinschaften gestiftet.

Wie sich nun aber in der Folge die Verhältnisse durch neue Gewerbsgrundsätze und Bedingnisse änderten, auch besonders neue hinzu kamen, mußte sich auch die frühere Zweckmäßigkeit der Gemeinschaft ändern, wenn diese nemlich nicht auch aufs Neue den Verhältnissen gemäß geordnet und eingepaßt wurde. Allein das dürfte wohl nicht oft der Fall gewesen seyn, vielmehr erwuchsen Mißverhältnisse. Ein Kontrahente gewann indeß der andere verlohr und so umgekehrt. Und gerade scheinen es diese einseitigen Anwüchse zu seyn, die, nachdem sie höchst drückend geworden, besonders wenn der Druck sich einseitig äußerte, so schwer zu tilgen sind. Mir kommt es hierbei vor, wie es bei einem schadhaft gewordenen Gebäude ist. Man berechnet in ruhigen Stunden wohl die mögliche Gefahr und bleibt doch darinnen wohnen, man gewöhnt sich daran, wünscht daß kein heftiger Sturm kommen, weder Donner noch Erdbeben Erschütterungen machen mögen. — Eine Generation büßt dann wohl die Schuld mehrerer Jahrhunderte, wie das jetzt der Fall bei den Gemeindeheiten wahr zu nehmen ist.

Die Mißverhältnisse, welche durch die Gemeindeheiten der Landwirthschaft zugeführt worden sind, haben die Verständigern dieses Gewerbes länger als eine Generation hindurch gefühlt. Man hat auch hie und da des allgemeinen Besten wegen, Versuche gemacht, die ihr angehörigen Vorurtheile darzuthun, um sie desto leichter zu bekämpfen. Wo das Geschäft wie in dem Handverschen in die rechte Hände kam, da ging es gut und es gab wohl Dorfschaften die ihren Vortheil erkennend, dazu willig die Hand boten, und noch williger den obrigkeitlichen Beistand annahmen.

Allein so leicht fand nicht überall das Gute Beifall und konnte ihn nicht finden, weil man zu unrechten Mitteln griff. So kam fast nirgends ein Vergleich zu Stande, wo das Geschäft durch Rechtsgelehrte betrieben ward, und nicht durch landwirthschaftliche Sachverständige. Man hat die Beispiele in Menge, wo sich die Sache, so einfach sie anfänglich auch war, dermaßen verwikkelte, daß sie am Ende gar nicht zu Stande kam.

Es ist wahr alle Abänderungen haben ihre Schwierigkeiten und dieß gilt hauptsächlich bei landwirthschaftlichen Angelegenheiten. Und demohnerachtet ist die Sache wirklich nicht so schwer, als mancher wiederum glaubt. Der gesunde Menschenverstand — den doch jeder zu besitzen meint — sagt

sagt dieß, die Beispiele belegen die Wahrheit davon.

Für dießmal kann es meine Absicht nicht seyn, mich länger bei diesem allerdings wichtigen Punkte aufzuhalten. Dagegen wünsche ich auf einen sehr natürlichen nnd vielleicht darum auch neuen Weg aufmersam zu machen, wie man nehmlich sicher die bei der Gemeindeheitsangelegenheit vorherschenden Vorurtheil bekämpfen und überhaupt die Aufhebung der schädlich gewordenen Gemeindheiten kräftiglich befördern müsse.

Wenn ich von Aufhebung der Gemeindeheiten rede, so setze ich voraus:

1) Daß da, wo man Gemeindeheiten aufheben will, auch durch die Landwirthschaft selbst ihre Schädlichkeit erwiesen sei. Es gibt der Fälle noch genug, wo sie vielleicht nach Jahrhunderten noch allen Kontrahenten nützlich gefunden werden kann. Diese Fälle mögen jetzt als Ausnahme von der Regel gelten.

2) Daß für den, welcher aus der Gemeinschaft tritt, auch wirklich ein evidenter Vortheil ewachse. Wollte man Jemanden den Austritt erschwern, z. B. ihn vor den Obern lange bitten lassen, wodurch seine Zeit, die er so nöthig braucht, verloren geht, ihm eine Menge Ausfertigungs und Commissionsgebühren abnehmen, ihn mehrere Jahre hinhalten, um nur durch ihn neue Liquidationen bezahlt zu mög-

bekommen, so ginge der mögliche Gewinn verloren, wenn auch am Ende der Zweck erreicht wird. Bisher scheint man in der Regel wirklich so verfahren zu seyn. Der weise Wille des Fürsten und seiner hohen Diener wurde tausendmal hintertrieben. Vielmehr spielte nicht selten die Chikane dabei ihre Rolle. — Darum ging das Geschäft der Gemeindeheitsaufhebung gar so langsam von statten. Die Beispiele waren zu grell, als daß man sich nach der Ehre sehnte, ein neues zu geben. Man halte doch den Landmann für nicht so einfältig, als daß er seine Vortheile nicht verstünde. Er hat auch bei der gerechtesten Staats- verfaßung zu viele Beispiele vor Augen und bleibt drum gern im Hintergrunde. Seine Politik ist so natürlich als richtig. Der Landmann weiß es mehr als zu gut, daß jeder von ihm haben, keiner aber ihm geben will. Er ist darum mißtrauisch, wenn Jemand mit oder durch ihn etwas thun will.

Auch darf hier nicht übersehen werden, daß es Fälle giebt, wo weder der Landwirth noch der Betrieb des Gewerbes dermalen weit genug fortgeschritten ist, nach aufgehobener Gemeindeheit, zu einer bessern Benutzung des freigewordenen Eigenthum überzugehen.

3) Daß es der Regierung ein wahrer Ernst sei, die in landwirthschaftlilicher Hinsicht für gut befundene

dene Aufhebung der Gemeindeheiten **möglichst** zu befördern.

Der Fürst will gewiß allemal das Beste seines Landes, allein er wirkt nur mittelbar. Diese Wirksamkeit wird nun noch in ihrer Richtung fast jedesmal gelähmt. Den Beleg dieser Wahrheit finden wir, wenn wir die Landesverordnungen mit der Wirklichkeit vergleichen. Lernt man drum ein Land bloß nach den zur Publicität gekommnen Verordnungen kennen, so können wir uns des Wunsches nicht entwehren, darinnen als Einwohner aufgenommen zu werden. Es giebt so viele Intresse und jeder spekulirt darauf Mittel und Wege zu finden, das seinige zu behaupten. Wäre dieß in der Welt wirklich anders, so hätten wir gewiß schon längst keine Mißbräuche mehr und die Landwirthschaft stände als ein wirklich freies Gewerbe da.

Ich urtheile als Landwirth so: der Fürst gibt alsdann Gesetze, wenn Mißbräuche sich nach und nach geltend gemacht haben, oder aber auch, wenn man wahrgenommen, daß durch eine andere Richtung für das Allgemeine etwas Besseres erzielt werden könne, was bisher im Lande entweder noch wenig oder gar nicht aufgelebt ist. Da nun Mißbräuche gewiß einem oder dem andern individual nützlich werden, desgleichen auch das Neue manchen unangenehm seyn könne, so folgt daraus, daß nicht jeder das neue Gesetz gleichwillig aufnehme.

Verordnet z. B. die Regierung, daß manche Bedürfnisse aus Landesprodukte befriediget werden sollen, so schreit der Großhändler über Beschränkung. Daraus geht nach meiner unmaßgeblichen Meinung hervor, daß der Staat das Gute immer mit fester Hand oder mit Strenge bewirken muß. Dieß auf die Gemeindeheiten angewandt, so ergeben sich folgende Sätze, welche den Staat bewegen können, die Aufhebung der Gemeindeheiten zu begünstigen.

1) Der bessere Wirth wird durch die Gemeinschaft, in welcher er mit seinen Feld, Wiesen und Holznachbarn steht, offenbar gehindert, sein Grundstück besser und zwar so gut zu benutzen, als ihm die erworbenen Einsichten anrathen und die Lokalitätsverhältnisse verstatten. Er wird in die Schranken geschmiedet, welche die Gemeinschaft auflegen; besteht z. B. die Gemeinschaft in der Hutung, und er sieht ein, daß, wenn er sein Vieh in Stalle fütterte, doppelt so viel Dünger gewinnen auch wohl den Viehstand höher benutzen würde, ja sogar vermehren könnte, so muß er diesen überwiegenden Vortheil verschmerzen. Ein andermal verhindert ihn die Gemeinschaft sein Feld zur gehörigen Zeit zu bestellen um es höher zu benutzen, bald darf er seine Wiesen nicht mähen, wenn es die Klugheit gebietet u. s. w. Er wird gezwungen seine Grundstücke schlechter zu benutzen, weil es die Gemeinschaft so haben will. —

2)

2) Der Schlendrian wird durch die Gemeinheit befördert und erhalten. Eines theils ist im Vorhergehenden schon bewiesen worden, wie auch beim bessern Landwirthe, auf diesen Wege der Schlendrian begünstiget wird. Allein der schlechte Landwirth wird auch noch saumseliger. Denn die Gemeindeheit bedingt eine übliche Form, welche zur Hauptsache gemacht wird. Hat nun einer solche erlernt, so glaubt er mit seinem Wissen aufs Reine gekommen zu seyn. Bei socher Denkungsart wird aber der Mensch immer bequemer am Ende höchst saumseelig und in allem Guten träge. Nur äußerer Zwang vermag ihn das Nöthige zu thun. Bei so bewandten Umständen findet aber die Landwirthschaft nie ihr Heil. Sie ernährt nicht. Ganze Dorfschaften, ja ganze Provinzen verarmen. Wer dieß nicht glauben will, der bereise nur einige Landstriche und ich bin Bürger dafür, daß er das Gesagte buchstäblich wahr finden werde.

3) Die Gemeindeheiten verhindern das Aufkommen guter Beispiele. Ich führe dieß, ob es gleich schon im Vorigen liegt, deßwegen insbesondere auf, um Gelegenheit zu haben, folgendes in Erwägung zu bringen. Es ist unläugbar, daß der gemeine Landwirth mehr durch gute Beispiele, als durch andere Mittel bewogen, zu einer bessern Bewirthschaftung seiner Grundstücke übergeht. Ich möchte sagen, beim gemeinen Landwirthe thut

das Beispiel alles. Nun kommt noch dazu, daß der Landmann das Beispiel auch bei seines Gleichen haben will. Er kann viele Jahre lang bei dem benachbarten Rittergute etwas Neues gelingen sehen, ohne sich dadurch zur Nachahmung zu bewegen. Allein dieß hört jedoch auf, wenn der Landmann anfängt auf eine höhere Stufe zu treten. Auch gibt es immer hie und da einen, welcher vom Alten abgeht, so bald er darf und kann, und in wenig Jahren folgen dann die übrigen nach. So lange aber die Gemeinschaft statt findet, liegt es in der Natur der Sache, wenn sich weder gute Beispiele machen, noch sonst etwas in der Wirthschaft besser wird.

Es spricht sich daher deutlich genug aus, daß die Regierung Anregnng genug habe, die Gemeinschaften, dort, wo sie das Gute wirklich hindern, aufzuheben. Auch ist kein Grund vorhanden, das fortschreiten der Landwirthschaftswissenschaft bürgt uns dafür, daß von jetzt an die hier gemeinte ländliche Gemeinschaft wieder in sein altes Recht und Form treten könne, wo sie, wie in jener frühern Periode, nützlich, wenigstens unschädlich oder bequem war. Selbst die größte Verfinsterung des Verstandes wird uns nie so weit zurück kommen lassen.

Darum hebe man gesetzlich die schädlich gewordenen oder wenigstens nicht mehr passenden Gemeinschaften auf. Will man der Schwäche au

de

der einen Seite nachgeben, um dadurch die Humanität zu ehren, so lasse man den in der Gemeinschaft, der seine Gründe hat, darinnen zu verbleiben, verstatte aber jedem, der sich von ihren Fesseln entledigen will, den vortheilhaftesten Austritt. Er habe dabei weder Kosten noch Umstände, sondern er fühle es, daß er ein gutes Beispiel geben will. Denn wollte man seine Absicht nicht begünstigen und ihre mögliche Erfüllnng erleichtern, sondern erschweren, so nöthigte man ihm aufs Neue erzwungene Opfer ab. Am wenigsten verdamme man ihn zum Kostenbezahlen.

Die Sache macht sich eigentlich viel leichter, als man insgemein geglaubt hat. Es bedarf nur ein Landesgesetz das jedem den Austritt aus der bisherigen Gemeindeheit verstattet und zusichert. Dieß bezeichne die Gränzlinien, so wird auf der einen Seite das Gute befördert und auf der andern doch Niemanden eigentlich wehegethan. Der Gemeindeheitskontrakt wird für jeden auflößlich, die Verbindlichkeiten, so wie die aus der Gemeinschaft hervorgehenden Benutznngen, heben sich. Es wird auf die reelste Weise jedem sein Recht, was ihm als Gewerbe treibenden Bürger zukömmt.

Tritt Jemand aus der Gemeinschaft, so werden die in Anspruch kommenden Grundstücke gehörig vermessen und dem Austretenden sein Antheil zur künftigen Alleinbenutzung übergeben.

Die-

Diejenigen hingegen, welche ferner in der Gemeinschaft verbleiben, können, wenn das Gute befördert werden soll, durchaus nicht dar Recht haben, durch ihre Entscheidung, dem Austretenden seinen Antheil zu bestimmen. Durch das Maas und wenn nöthig durch das Bonitiren des Grundstücks wird die Größe und der Werth dessen ausfallender Raum bestimmt. Die Sache muß so regulirt werden, daß im Augenblick jeder andere Kontrahente seinen Antheil ebenfalls wegnehmen könnte. Auch verspreche ich mir davon viel Gutes, wenn dem Austretenden das Recht zusteht seinen Antheil dort zu wählen, wo die Lage desselben für ihn am zuträglichsten ist, oder was er sonst für einen Grund hat, am liebsten diese oder jene Parcelle zu erwählen. Gegen diese Wahl darf keine Appellation statt finden können, sonst käme die Sache gewiß in die Hände der Advokaten und statt, daß man hier durch die Liebe für das Austreten aus der Gemeindeheit befördern wollte, würde man den Processen Thür und Thor öffnen, und es würden sich fernerhin keine Nachfolger finden. Indeß müssen auch bei dieser Wahl Grundsätze statt finden z. B. der ausfallende Antheil muß an sich zusammenhängen und so ein Ganzes ausmachen, würde auf dem Weideanger durch das ausgefallene Grundstück den andern Gemeindemitgliedern der Weg zu den ihrigen gesperrt, so muß sich jener den Durchtrieb

gefal-

gefallen lassen, wie dieß auch jetzt schon seine Rechte hat. An sonst kann es immer liegen, wo es wolle, und wenn es in der Mitte des ganzen getheilten Grundstücks wäre. Denn dem Wählenden muß Freiheit verstattet werden. Da es hauptsächlich darauf abgesehen ist, Nachfolger zu gewinnen, so hat es wieder sein Gutes, wenn für die Zurückbleibenden durch den Austritt des ersten, zweiten u. s. w. eine Unbequemlichkeit erwächst.

So theile man die Triftänger, Wiesen, Holz und was sonst als Grund und Boden zu theilen ist. Was hingegen untheilbar ist, wie z. B. Teiche, bleibt ein Gemeindestück, an dem der welcher in den übrigen Stücken ausgetreten ist, nach wie vor seinen Antheil hat. Ueberhaupt finde ich es nicht gerade zu nöthig im Allem aus der Gemeindeheit zu treten. Warum sollte einer, der von der gemeinschaftlichen Hutung seinen Antheil zurücknimmt, auch gehalten seyn, aus einer Gemeinschaft zu treten, welche an Holze statt findet?

Da es sich voraussehen läßt, daß der Austretende, im Fall er nicht schnell mehrere Nachfolger erhält, von seinen vorigen Kontrahenten manche Näkerei erleiden könnte, so muß auch diesen gesetzlich entgegen gewirkt werden. Wird ihm zu Schaden gehütet, sey die ganze Gemeinde verbunden den taxirten Schaden ohne Verzug und Widerrede zu ersetzen.

Die

Die Kosten, welche das Vermessene, Abtheilen und Bonitiren verursachen, müssen die Kontrahenten gemeinschaftlich tragen. Der Austretende kann sich davon eben so wenig frei sprechen wollen, als daß ihm die übrigen zumuthen könnten, sie allein zu tragen. Allein viel nützlicher wird es für die gute Sache seyn, wenn die Obrigkeit das Geschäft auf ihre Kosten besorgt und den Kontrahenten gar nichts abfordert.

Endlich gibt es noch eine Art Gemeindeheitsverhältnisse, wo weder etwas zu messen noch zu Bonitiren ist. Wir wollen ein Beispiel aus dem Hutungswesen nehmen. Es ist nemlich etwas gemeines, daß Nachbarn wechselsweise ihre Grundstücke behüten, selbst Wiesen, Holz u. s. w.

Hierbei würde ich im Vorschlag bringen, daß der Kontrakt als aufgehoben erklärt angesehen würde, wenn einer für sich, allenfalls auch für seine Nachkommen sich verbindlich machte, das Vieh auf des andern Grundstücke nicht mehr zu weiden.

Jetzt ist das Behütungsrecht ziemlich einseitig und steht in der Regel der möglichst hohen Benutzung der Grundstücke schnur stracks entgegen. Allein da darüber schon so viel gesagt und geschrieben worden ist, so würde es überflüßig seyn, hier noch etwas sagen zu wollen. *) — Steht das gegenseitige

Auf-

*) Die Schafzucht wird durch das Behüten Anderer Felder, Wiesen, Holz u. s. w. allerdings befördert. steht

Aufheben jedem frei, so wird die Stallfütterung sehr befördert werden. Wäre es nicht billig, daß einer, dessen Grundstücke ich bisher mit behütete, auch kein Vieh weiter auf meine Felder kommen ließe, wenn ich das meinige im Stalle füttere? ich dächte es wenigstens.

Nachtrag.

Ich kann es nicht leugnen, daß ich hiermit möchte ein Beispiel gegeben haben, wie man mit nöthiger Vorsicht bei der Landwirthschaft vorgefundene Mißverhältnisse anheben sollte. Die Landwirthschaft ist meines Erachtens das einzige Gewerbe, welches Jahr bedarf, eine andere Form anzunehmen. Es steigt nur in Jahrgängen, die kein Sterb-

steht aber dem Feld-, Wiesen- und Holzbaue entgegen. Es wird darum dabei viel Mißbrauch getrieben und leider gar nicht selten Grausamkeiten verübt. Gehörig geordnet, würde es auf der einen Seite nicht niederdrücken, und auf der andern nicht das Abschaffen der Heerden, sondern hie und nur übermäßige Zahl der Schafe zu beschränken, zur Folge haben. Was schadets Brach und Stoppeln zu behüten? Es ist dieß eher nützlich als schädlich, aber genöthiget zu seyn, seine Felder nicht zur gehörigen Zeit bestellen, wohl gar nicht nach eigener Einsicht benutzen zu dürfen, seine Wiesen im Frühlinge verwüstet zu sehen, — das ist bei Gott! ein hartes Loos, das kein Zeitalter ehren wird.

Sterblicher abkürzen kann, zu seiner projektirten Volkommenheit. Dazu kommt nun noch der richtig aufgegriffene Satz tausendfältiger Erfahrung, daß jede Umänderung, und wie sonderbar! zum Bessern am mehrsten, Unbequemlichkeiten und selbst Ausfälle oder statt dieser verstärkter Aufwand, nöthig macht. Der schwächere Gewerbsbeflieſsene wird darinnen leichtlich irre, bleibt auf halbe Wege stehen, oder tritt mit zwiefachen Schaden in das vorige Gleis zurück. — Der Staat sollte daher die Männer vorzüglich achten, welche den Willen haben, oder auf dem Wege sind, zum Bessern überzugehen, und seiner d. i. der allgemeinen Wohlfahrt wegen, kräftiglich unterstützen. Dadurch wird sicherlich dem Guten mehr Vorschub gethan, als durch noch so künstliche Mandate. Diese werden jeder Zeit nur wirksam seyn, wenn sie vom empfundenen Zwang befreien und Erleichterungsmittel verschaffen. In neuern Zeiten hat man vorzüglich in dieser Hinsicht gefehlt, daß man schnelle Umformung durch Gesetzeskraft bewirken wollte und doch dabei weniger auf das Wesen der Landwirthschaft, als auf die Form sah. Man erkläre sich daher die Widerspenstigkeit derer, welchen man eine Wohlthat zu thun glaubte. Es gewinnt aber das Gute zuverläßig seinen gewünschten Fortgang, wenn dem Gewilligen Freiheit verstattet wird und das Thun oder Lassen seiner Einsicht überlassen wird.

wird. Das königl. Westphälische Dekret vom 28. August 1809. (siehe ökon. Zeitung dieses Hefts) ist ganz in diesem liberalen Sinn abgefaßt und wird hoffentlich sehr bald die geseegnesten Folgen jedem Zweifler vor Augen legen. — Würde man da, wo die unmäßige Schafhütung dem Aufkommen der Landwirthschaft hinderlich ist, das Behüten der Saat überhaupt, das Behüten der Wiesen im Frühlinge gänzlich verbieten und das Behüten des Feldes und Holzes dahin beschränken, daß dem Besitzer daraus weder ein offenbarer Schaden oder eine Behinderung der freien Benutzung erwächst, so würde sich daselbst die Landwirthschaft neu beleben.

Fr. Pohl.

VII.

Der Wau.

Dessen Kenntniß, Kultur und Benutzung.

Zeit und Umstände vermögen den Landwirth auf Gegenstände aufmerksam zu machen und zu näherer Bekanntschaft zu bringen, als wieweit sich sein Wissen bisher erstreckte. Bei dem gebildetern Landwirthe thut das schon die Gewerbswissenschaft, die er absichtlich studirt, und in welcher er, nie ohne Nutzen

Digitized by Google

Nutzen mit dem Zeitalter fortlebt. Denn wenn es schon mit in dem Begriffe der Landwirthschaft liegt, den Acker so hoch als möglich zu benutzen, so ist es wohl sehr natürlich, wenn man es für nöthig findet sich mit alle den Naturprodukten bekannt zu machen, welche landwirthschaftlich erzielt werden können, damit man eine für alle Bedingnisse passende Auswahl aus dem Vielen treffen könne. Auch treten, die Erfahrung zeigt es uns jetzt empfindlich genug, Umstände ein, welche eine Abänderung früherer Gewöhnlichkeiten, nöthig machen. Was ein, zwei Jahr eher nicht thulich war, gebietet jetzt die Klugheit zu thun. Wenn sich der Getreidebau dermaßen vermehrt, daß er alle andere Pflanzen, welche unsern Vorfahren neben dem Getreide erbauten, verdrängte, die erzielten Körner alle Speicher füllte, die Verhältnisse alle Abzüge versperrt, wenn Niemand mehr nach einem Produkte fragt, auf dem bisher unser ganzes Heil beruhte, dann ist es doch wohl Zeit sich die Augen zu wischen, und zu fragen: ob es nicht möglich sei, etwas anders als Getreide zu bauen?

Diese Frage hat sich jetzt schon mancher vorgelegt, manche sind damit auch aufs Reine gekommen, und haben für die Folge einen Plan ihres Produktionswesens entworfen, wobei sie sich sicher besser stehen werden, als die, welche mit der süßen aber

schwa-

schwachen Kost der Hofnung zu sättigen sind. Freilich ists für die meisten mit Abänderungen, auch wenn sie noch so geringfügig scheinen; nun so eine Sache. Das Schwierige liegt oft in den vorgefundenen Verhältnissen, aber gewiß viel österer in der Person des Wirthschafters, so anmaßend solche auch immer seyn mag. Es fehlt an allen Ecken und Enden, an Dingen, bei welchen weder der schleichende Schafmeister noch der vertraute Hofmeister oder Voigt, bei allen: „ich weiß doch nicht,“ keine Auskunf zu geben vermögen. Mit einem Worte, die sich brüstende Praxis will nicht langen und will nicht langen.

In dem Strudel von ungewohnten Verhältnissen macht es sich immer mehr zur Pflicht nach neuen Hülfsqnellen zu graben, oder verschlämmte wieder fließend zu machen. Freilich sieht mancher jetzt mit Bedauern ein, daß er dieß hätte eher thun sollen, und daß wenn solches geschehen wäre, es so übel nicht seyn würde. Denn die mehrsten, oder doch die lohnensten verlangen eine dauernde Vorbereitung ehe sie den geschwächten Beutel füllen. Ich rechne hieher einige Farben und etliche Medicin- und Handelspflanzen.

Allerdings hat man so ziemlich allgemein seine Aufmerksamkeit auf Fabrikpflanzen gerichtet, aber man sieht drum noch wenig Aecker damit bepflanzt. Es scheint, als wollte man erst des Nachbars Bei-

spiel

spiel abwarten um das Formelle wegzukriegen, gleich als beruhe darauf mehr als ein Theil des ganzen Wissens, gleich als hätte man dazu nicht Belehrung genug.

Habe ich recht vernommen, so spricht man nur von wenig Pflanzen dieser Art, geht über Rübsen, Raps, Dotter, Tabak und Lein nicht hinaus. Und doch hat man noch etliche Sechzig Pflanzenarten, deren Anbau der eine oder andere Landwirth in Teutschland ins Große betreiben könnte. Woran liegt es wohl anders, als in Unkunde derselben oder an dem mangelnden Muthe, die ersten Schwierigkeiten zu besiegen? Ist man dem Schwarme von Vorurtheilen nicht unterthäniger, als man der guten Sache hold und zugethan ist? — Wollen wir denn fortfahren in gegenwärtiger Geldarmen Zeit die geretteten Sümmchen in das Ausland zu schicken? so z. B. theure Stränge, Stricke u. s. w. erkaufen, um nur keinen Hanf zu bauen, weil ihn der wenig Landbesitzende Ruthenweise oder an den Rändern der Kraut und Kartoffeläcker ansäete? Wollen wir fernerhin den Franzosen den Senf durch die Droguerien und Apotheker abkaufen, den Safran den unsere Vorfahren ins Ausland schickten, gegen Golde auswiegen lassen?

Auch habe ich in Erfahrung gebracht, daß sich manche vom Anbaue gewisser Pflanzen deßwegen

zurück

halten lassen, weil sie in der Meinung stehen, daß sehr viel darauf verfallen und das Produkt deßhalb in zu geringen Preise stehen würde. Wollten z. B. alle Safran, Saflor, Süßholz, Waid, Kümmel, Senf, oder sonst eine Fabrik oder Handelspflanze bauen, dann wäre diese Furcht allerdings gegründet. Allein hat denn jeder das erforderliche Erdreich dazu? sind denn die Verhältnisse, in welche er gewissermaßen verkettet ist auch dazu geeignet? Und ist es nicht möglich, daß es ihm an den nöthigen Kenntnissen fehlen könne? und was fast noch wichtiger seyn dürfte, haben nicht die Vorurtheile, der Eigendünkel, und was sonst noch bei der Landwirthschaft von jeher seine Verehrer gefunden hat und finden wird, ihre Herrschaft ausgedehnt? Auf gäng und gebe gewordene Thorheiten kann man doch wohl Paläste bauen. So sagts, so beweißt es die tausendfältigste Erfahrung. Man gehe doch in der Geschichte zurück und ziehe Resultate. Welcher Spektakel war nicht als der Herr von Schönfeld den Rübsenbau im Großen betrieb? Welche Bosheit mußte nicht unser brave Schubert von Kleefeld erdulden, als er die Lehre bekannt machte, man könnte nicht nur ohne Schaden, sondern sogar zum Nutzen des Getreidebaues Kleebauen? Macht man aus ein paar Flecken nicht Sonnenfinsternisse, prophezeihte man nicht den Untergang des Feldbaues? und doch hat dieser merkwür-

dige

dige Mann eben so Recht als es wahr ist, daß durch seine Bemühung Heil und Seegen in die Wirthschaften, ja in ganze Länder kamen. Es sind nun 50 Jahre und noch giebt es manche, die es in ihrer Praxi so weit gebracht haben zu behaupten, daß Schubert ein Narr gewesen seyn soll und lassen in der Fülle ihrer Praxis ihr Vieh halb verhungern und machen auf ihren geerbten oder spott wohlfeil erpachteten Güter Bankerot. Lassen wir uns die Geschichte der Vorzeit und der Gegenwart belehren, so schwindet die Furcht, daß das Gute bei der Landwirthschaft so schnell um sich greife, daß desselben so viel werde, um durch die Gemeinheit minder einträglich zu werden.

Allerdings fallen die mehrsten auf Pflanzen, welche sich am bequemsten in die bisherige Feldordnung einpassen lassen, daher Oelsaaten, Tabak, Kümmel und Farbepflanzen. Die zweitens die wenigste Arbeit und drittens den wenigstens Dünger erfordern.

Es war drum natürlich, daß man auch auf den Wau vorfiel. Denn er erfordert nicht nur wenig Arbeit, sondern verlangt eben so wenig ein vorzügliches Erdreich, als er Ansprüche auf den Düngervorrathe macht.

Vielleicht gab es noch nie eine Zeit, wo man dieser Farbepflanze so volle Aufmerksamkeit hätte angedeihen lassen, als eben jetzt. Zwar ist der

Wau

Wau seit undenklichen Jahren in südlichen Ländern Teutschlands wie in Frankreich erbauet worden, allein der Getreidebau hatte ihn denn doch, wie so manche andere Pflanze in neuerer Zeit, sehr beschränkt. In der Gegend um Halle fand er zwar schon seit langer Zeit Anbauer, jedoch weil daselbst schon einige Handelspflanzen kultivirt werden, so wurde sein Anbau immer nur auf beschränkten Räumen betrieben. Allein sobald als die Getreidepreise anfingen zu sinken, so wurden die Waufelder immer gemeiner und größer — und schon ist in der gegenwärtigen Geldarmen Periode so manches Sümmchen aus andern Gegenden, wo man weniger spekulativ wirthschaftet, den Hallischen Grundbesitzern und Pächtern zugeeilt. Ihr Kümmelbau scheint nicht im geringsten gelitten zu haben — und noch sind alle Speicher voll Getreide, nach dem keine Nachfrage ist.

Meines Wissens ist von dieser treflichen Farbepflanze, in Hinsicht dessen, was den Landwirth zunächst angeht, noch wenig durch Schriften bekannt worden. Wenigstens enthalten die, welche ich nachzuschlagen Gelegenheit genommen habe, nichts desto weniger als einen zweckmäßigen Unterricht über den Anbau des Waus. Ihre Verfasser machen sich selbst solcher Fehler schuldig, daß man mit Gewißheit versichert seyn kann, sie haben nicht einmal die Pflanze gekannt, deren Kenntnisse und

Anbau sie zu befördern meinten. Auch sieht man wieder um recht deutlich, daß keiner mit Sachkenntniß gesammelt, vielweniger aus eigner Erfahrung geschrieben. Mir ist wenigstens nirgends eine Stelle aufgestoßen, wo jemand seine oder anderer Erfahrung gesammelt hätte. Es gibt Widersprüche auf Widersprüche.

Unter solchen Umständen dürfte es nicht zweckwidrig seyn, den Gegenstand als noch nicht bearbeitet anzusehen, und mirs vornehme denselben, mit der mir nöthig scheinenden Umständlichlichkeit zu erläutern. Es wird daher nöthig seyn, die Pflanze vorerst selbst zu beschreiben, um dann aus dem Naturgemäßen den bedingten Anbau zu entwickeln. So nur hoffe ich jeder Irrung und Verwechselung vorzubeugen und überhaupt alles Wissenswerthe unter einen Gesichtspunkt zu bringen. Ist man einmal mit der Geschichte und der Natur des Gegenstandes bekannt, dann ist man auch vor so manchen Unzuverläßigkeiten und Mißgriffen gesichert, in die so leichtlich der verfällt, welcher davon nur fragmentarische Kenntnisse hat.

Der Wau war schon bei den Römern als Farbepflanze bekannt, wie man beim Plinius und Vitruv siehet. Es ist aber unbekannt, wie sich der Wau in der Folge in andern Ländern, als Spanien, Frankreich, England und endlich selbst in Teutschland verbreitet habe. In allen diesen Ländern wird

er

er distriktweise angebauet und macht einen starken Ausfuhr-Artikel. In Sachsen wird zum wenigsten $\frac{4}{5}$ fremder Wau verbraucht, wovon der Centner öfters mit 20 bis 25 Rthlr und darüber bezahlt wird.

Das eigentliche Vaterland ist mit Sicherheit nicht nachzuweisen, denn jetzt wächst dieselbe Pflanze in allen obengedachten Ländern wild. Ob sie hier ursprünglich vegetirt oder durch die Kultur erst in diesen wilden Zustand gekommen, ist nicht zu bestimmen.

Die Franzosen bezeichnen diese Pflanze mit dem Namen la Gaude, die Engländer aber nennen sie Weed, auch gellow Weed. In teutschen Büchern kommen eine Menge Benennungen vor, welche dieser Pflanze beigelegt werden, die wahrscheinlich nirgends im Handel und Wandel vorkommen. Sie müssen, um die Irrthümen und Mißverständnisse nicht muthwillig zu vermehren, gestrichen werden, was um so nöthiger ist, weil dieselben Namen auch andern teutschen Pflanzen beigelegt werden. Diese Namen sind: Gilbkraut, Streichkraut, Fieberkraut, Färbergras, Herenkraut, Sterkkraut, Wiede, Weide u. s. w. Die Benennung Rese de würde am treffensten sey, weil sie mit der Lineischen überein käme, allein sie ist nicht üblich geworden. Es ist daher anzurathen, daß man den Namen Wau beibehält. Dieser scheint allge-

 mein

mein bekannt zu seyn. Die Kräuterhändler bedienen sich auch desselben und wollen damit die in Teutschland erbaute Pflanze andeuten, so wie sie die, vorgeblich aus Frankreich erhaltene mit dem Namen Gaude belegen. — Der Name Wau scheint von den Niederländern herzurühren, welche ihn in ihrem Dialekte Wauwe nennen. Wildenow hat der Pflanze den Namen Wauresede beigelegt, den auch ich annehmen würde, wenn mir obige Gründe nicht entgegen stünden.

Der Lineische Name ist Reseda luteola.

Von der Pflanzengattung, welche Linne' mit dem Namen Reseda belegte, sind bereits 15 Arten bekannt. Davon wachsen aber nur 3 in Teutschland wild, nemlich die weise Reseda. (Reseda alba) welche überaus selten ist, ich fand sie am Schloßberge in Wiesenburg ohnweit Wittenberg, dann die gelbe Resede (Reseda lutea,) welche viel Aehnlichkeit mit der vorigen hat. Diese ist mir bei Merseburg vorgekommen und endlich der Wau, den wir hier genauer beschreiben wollen. Eine vierte Art, nemlich die bekannte wohlriechende Resede, (Reseda odorata,) welche man fast überall in Gärten und in Blumentöpfen vor den Fenstern zieht, kann zwar eigentlich nicht zu den wildwachsenden gerechnet werden, ob sie sich gleich zuweilen in den Gärten durch Saamenausfall unterhält. Sie soll aus Egypten herstammen. Alle

haben

haben viele Aehnlichkeit unter sich, lassen sich aber demohnerachtet von einander gut unterscheiden.

Botanische Kenntzeichen des Wau.

Die Wurzel ist spindelförmig, und gleicht einer jungen Möhre, hat wenig kleine Nebenwürzelchen oder Zasern, ist schmutzig weiß, holzig und erlangt im lockern Erdreich, eine Länge von 6 — 8 Zoll und wird dann fast Fingersdick, auf sandigen Boden etwa 3 Zoll und die Stärke einer Federspuhle. Auf einem Schutthaufen, wo die Pflanze fast Mannshöhe erlangt hatte und strauchartig gewachsen war, fand ich sie am stärksten.

Der Stängel sitzt vermittelst eines Knotens auf der Wurzel, steht senkrecht, wenn er einfach ist, stehen aber mehrere auf einer Wurzel, so biegen sie sich anfänglich auswärts, ehe sie sich in die Höhe erheben, welcher Umstand mehrere Botanisten verleitet haben mag, anzugeben, daß der Stängel im Grunde liegend wäre; ist holzig, hohl und etwas markig, treibt eine Menge Nebenzweige, welche nicht selten den mittelsten Zweig oder den eigentlichen Stängel überwachsen. Wird der Wau aber dichte gesäet, so fehlen gemeiniglich die Aeste, oder solche sind nur klein. Die Wurzel treibt alsdann auch nur einen einzigen und zwar zarten Stängel, ohngefähr 1 bis 2 Fuß lang. Uebrigens ist der Stängel reichlich mit Blättern, die Spitze aber reichlich mit Blüthen besetzt. Die Spitze

des

des Stängels bildet nemlich eine Blumenähre, welche gemeiniglich die halbe Länge des Stängels selbst ist.

Die Blätter sind lanzettförmig, ungetheilt, haben öfterer an der Grundfläche auf jeder Seite einen Zahn, welcher am deutlichsten an den untern als den höher stehenden Blättern vorhanden und wahrzunehmen ist. Ich habe diese Zähne mehrmals so verlängert gefunden, daß man sie für Blättchen gelten lassen könnte. Die Blätter, welche vor Winters auf dem Wurzelknopfe entspringen und gedrängt sitzen, sind ohngefähr Fingers lang und höchstens einen viertel Zoll breit, sind dunkler grüner, als die im Frühlinge an dem Stängel und den Zweigen zerstreut erscheinen, jene verschwinden diese aber bleiben bis zur Aernte. Alle haben eine etwas starke Mittelribbe. Blätter und Stängel haben ein gebliches Ansehen, welches um so merklicher ist, als die Pflanze älter wird.

Die zahlreichen Blumen bilden eine lockere Aehre, wovon das obere Ende des Stängels und der Zweige die Spindel ausmacht. Die einzeln Blümchen stehen, auf ziemlich kurzen Stielchen rings um die Spindel und haben unter sich ein kleines Deckblättchen. Die Blumenähre blühet von unten herauf auf, so daß die untern Blümchen

chen schon völlig reifen Samen haben, ehe die obern zum Aufblühen kommen.

Dieses ungleiche Aufblühen kann den Landwirth in Verlegenheit setzen, das Aernten zu bestimmen. Allein dieß geschieht, wenn die ganze Pflanze anfängt gelber zu werden, was der Fall ist, wenn die untern Stängelblättchen sich verlieren die Hauptähre unten völlig reifen Samen hat, bis über die Mitte hinaus aufgeblühet ist, und die obern Blümchen sich zum Aufbrechen anschicken. Früher zu ärnten würde zwar der Güte des Wau keinen Abbruch thun, aber am Gewichte würde man desto mehr Rückfall bemerken. Auch haben mich Färber versichert, daß sie den Samen gern mit kauften. Allein, man würde, wenn man auch solchen mit gewinnen wollte, demohnerachtet nicht viel davon vom Felde, und noch weniger vom Trokkenplatze bringen, weil er überaus leicht ausfällt. Zu dem wissen wir, daß eine Pflanze alsdann den Acker am meisten erschöpft, wenn sie auf demselben zur Samenreife gelangt. Es würde drum schon aus dem Grunde landwirthschaftlich unklug gehandelt seyn, den Wau zu lange auf dem Felde stehen zu lassen.

Die Blümchen haben einen viertheiligen Kelch und gewöhnlich nur drei sehr kleine Kronen- oder Blumenblättchen, welche von weißlich gelber Farbe sind. Mehrere Botanisten haben die Zahl

, dieser

dieser Blättchen auf 4 auch wohl 5 gesetzt, allein sie haben geirrt, indem sie das oberhalb der Blumenblätter stehende schildförmige Blättchen dazu gezählt haben, welches eigentlich ein Nektarium ist. Die eigentlichen Blumenblätter haben wiederum Einschnitte, deren Zahl wohl nicht bestimmt angegeben werden kann, 3, 4 und wohl selten mehr. Das größere Blättchen hat gemeiniglich 4 Einschnitte, aber bei den andern sind diese seltener, wenigstens stimmt meine Beobachtung nicht mit manchen Botanikern, welche die Zahl der Einschnittte ohne weitere Angabe auf 4 bis 6 setzen. Vielmehr habe ich bemerkt, daß die in Rede stehenden Einschnitte wohl gänzlich fehlen, besonders an den Blüthen, welche an der Spitze einer langen Aehre stehn.

Die Zahl der Staubfäden ist ohngefähr dreißig. Sie sind von ungleicher Länge und haben gelbe Staubbeutel.

Die Samenkapseln sind rundlich eingespalten oder zertheilt, wovon die Theile als Zähne anzusehen und eine verlängerte Spitze haben. Die Zahl ist gewöhnlich 4, zuweilen auch nur 3. Der Same liegt daher darinnen frei, weshalb er denn auch so leichte ausfällt. Ist Samenreich.

Der Same ist sehr klein, noch kleiner als Mohn, und hat eine von Gelb ins Braune übergehende

hende Farbe. Uebrigens ist er glatt, rund und auf einer Seite eingedrückt.

Die Blühe Zeit fängt im Mai an und dauert auf unzubestimmende Zeit fort. Sie richtet sich nach dem dürftigern oder fettern Wuchse der Pflanze, auch nach den Boden und der Witterung. Ist nehmlich eine Pflanze fett gewachsen, was dann der Fall ist, wenn sie auf geilem Boden stehet, so blüht sie immerfort und erreicht wohl den Herbst. Unterhalb reift dann der Same nach und auf diesem Fall wird die Aehre selbst wohl eine Elle lang. Vielleicht bedingt sich auch die Zeit der Aussaat eine frühere oder spätere Periode der Blüthe. Ich habe nemlich noch in September und Oktober wildwachsende Pflanzen blühend gefunden. Dieß hat mich geneigt gemacht zu glauben, daß solche Pflanzen, vom Ausfalle des frühern Samens erzeugt gewesen seyn dürften. Ich bemerke diesen Umstand, weil er für den Landwirth interessant werden kann. Bestätiget sich meine, wiewohl bisher durch eigne Versuche noch nicht bewährte Meinung, daß nemlich die Pflanze nicht bestimmt ein zweijähriges Gewächs sei, sondern seine Wachsthumsperiode in einen Sommer vollenden könne, so haben wir in so fern viel gewonnen, als wir den Wau im Frühlinge aussäen und gegen den Herbst ärnten können. Zudem finde ich in einem alten Farbebuche bemerkt, daß in Frankreich der

Wau im Merz gesäet würde, freilich kann ich auf diese Stelle deßhalb kein Zutrauen setzen, weil das ganze Buch von Unrichtigkeiten strotzt. Indeß ist es schon der Mühe werth, deßhalb Versuche anzustellen.

Die Samenreife folgt schnell auf die Blüthe und fängt öfters schon in Mai an, kann aber bei uns in der Regel wohl in den Juni gesetzt werden, wenn nemlich die Saat Anfang August gemacht worden ist. Heuer fiel die Aente schon in Anfang Juni. Uebrigens verweise ich auf das, was ich eben von der Blühezeit angemerkt habe.

Wildwachsend findet man diese Pflanze wohl von verschiedenem Wuchse. Was ich darüber resultirt habe, und für den Landwirth Werth hat, ist, daß sie in einem lockern Boden am frohsten wächse, und dieß um so üppiger als dieser Boden auch Geilung hat. Hierinnen mag denn nun auch der Grund liegen, warum die Pflanze auf sandigem Boden überhaupt gern wächst und den Winter so gut besteht. Denn ein solcher Boden hält sich jederzeit locker, warm, und von Unkraute rein.

Allein hier tritt für den Landwirth der sehr wichtige Umstand ein, daß die Pflanze, als Farbematerial betrachtet, nicht in der Quantität, sondern in der Qualität, ihren Werth hat. Es wird daher gewissermaßen nothwendig, die Veranstaltung so zu treffen, daß die Pflanze eigentlich dürftiger

tiger

tiger wachse, als ihre Natur zu wollen scheint und an ihren passenden Standörtern wirklich zu wachsen pflegt.

Der Färber kauft den Wau am liebsten, welcher recht zartstänglich ist Da nun die teutschen Landwirthe immer dahin gestrebt haben, ein großes Quantum zu erbauen, so hat es sich nach und nach gemacht, daß man den großstänglichen im Handel unter dem Namen teutschen Wau vertreibt, und hingegen den zartstänglichen als französischen verkauft. Der gemeine Färber glaubt auch wirklich, daß beide verschiedene Pflanzen wären. Er geht in seinem Vorurtheile so weit, daß er lieber aus einer Droguerie sogenannten französischen Wau für schweres Geld, als von senem Nachbarn ein eben so brauchbares Material, erkauft. Vielleicht trifft es sich, daß am Ende für einen doppelten Kaufspreis derselbe Wau an den Ort wieder zurückkömmt. Ich stütze mich hier auf den mir gewissenhaft gegebenen Ausspruch eines kunstverständigen Färbers, welcher jährlich eine große Quantität von den Producenten in der Gegend selbst erkauft und verbraucht. Es trifft sich aber, daß er genöthigt ist, das Fehlende durch eine Droguerie zu ersetzen. Die Erfahrung, versichert er, habe ihm gezeigt, daß dieser als französische erkaufte Wau im geringsten keinen Vorzug vor dem an Ort und Stelle erkauften habe. Wenn dieser Wau, sagt er, nur zartstänglich ist,

so

so ist er auch von erster Güte. Ist derselbe hingegen grobstänglich, so findet sich weder die gehörige Quantität, noch die Güte der Farbe darinnen. — Es erklärt sich daher auch der Unterschied, wenn der eine Landwirth seinen Wau theurer als der andere verkauft. Freilich darf man auch hierbei viel Unebenes auf die Feinheiten der Käufer mit in Rechnung bringen

Ehedem hat man wirklich viel Wau aus Frankreich gezogen, jetzt dürfte dieß der Fall seltener seyn. Der mehreste wird aus den südlichen Provinzen Teutschlands gebracht.

Der Verbrauch dieses Farbematerials vermehrt sich immer mehr, theils deßhalb, weil manche fremde Farbewaaren überhaupt schwer und nur in hohen Preisen zu ziehen sind, theils auch weil man dessen Werth durch stärkern Verbrauch mehr kennen gelernt hat. Uebrigens hat auch das Vorurtheil bei den Färbern seine Herrschaft zu behaupten gewußt, ist aber in neuern Zeiten durch die Chemie, welche auch hie und da in den Färbereien eingesprochen, sehr geschwächt worden.

So viel wir auch in Teutschland Pflanzen haben, die auf Gelb ein Farbematerial geben, z. B. die Scharte (Serratula tinctoria L.) so behauptet doch der Wau darunter einen auffallenden Vorzug, theils weil er überhaupt eine schönere Citrongelbe Farbe liefert, theils weil er einen viel mannig-

nig-

faltigern Gebrauch in der Färberei verstattet. Denn der Wau färbt nicht nur Schaf- und Baumwolle sondern auch Seide und kann selbst auf leinen Zeug gebraucht werden. Er dient ferner zum Vorfärben oder Grundiren der Zeuge, welche grün gefärbt werden sollen. Es würde überflüßig seyn, hier insbesondere das Verfahren dabei aus einander zu setzen, denn der Landwirth hat es nur zu seiner Aufgabe das Produkt in möglicher Güte zu liefern und reicht damit aus, wenn er die richtige Ansicht von den besten Eigenschaften davon vor Augen hat, um beim Verfahren keinen Fehler zu begehen.

Der landwirthschaftliche Anbau des Waus erfordert eben so wenig eine namhafte Auslage, als große Kunst ihn zu bewerkstelligen.

Man wählt einen sandigen Boden, um ihn von möglichster Güte zu produciren, die Ursachen sind im vorhergehenden näher entwickelt worden.

Das Waufeld wird locker bearbeitet und von Unkraute möglichst gereiniget. Einmal würde das Unkraut den jungen Pflanzen, welche etwas spärlich sind, Abbruch thun oder sie unterdrücken, anderntheils aber den erbauten Wau, verunreinigen. Man würde dadurch schwerer Käufer finden, weil man ihn unter solchen Umständen für unreines Gut erklären würde. Nun weiß man aber gar wohl, wie hoch die Käufer die Fehler einer Waare anrechnen, zumal wenn der Käufer ein Kaufmann und der Verkäufer

ein Landwirth ist. In den Niederlanden soll man die Waufelder jäten, um reines und kaufscheinbares Gut zu erhalten. Dieses ist aber eine kostspielige Arbeit, welche einen Theil des Gewinstes wieder wegnimmt. Indeß ist es gewiß rathsammer sich dieser Mühe zu unterziehen, im Fall man in Gefahr geriethe, daß der Wau vom Unkraut verunreinigt würde.

Außer dem Unkraute hat meines Wissens der Wau keine Feinde. Indeß hat mich ein Landman versichert, daß zuweilen eine kleine grüne Raupe auf den Blättern nagt. Auch sind mir keine Beispiele bekannt, daß den jungen Pflanzen die Erdflöhe nachtheilich gewesen wären. Vermuthlich widersteht ihnen der etwas widrige Geruch den die Pflanze hat. Deßhalb soll sie auch von keinem Viehe benascht werden.

Man macht die Saat entweder schon im Juli, in der Regel aber erst im Auguste. Beim Säen muß man vorsichtig seyn, daß man den Samen nicht zu dick ausstreue. Da der Same sehr klein ist, so kann man es hierinnen leichtlich versehen. Man meint, daß der Wau alsdann seine zuträglichste Weite habe, wenn auf jede Pflanze ein Raum von drei bis vier Quadratzoll fällt.

Der Same läuft, wenn anders der Acker und die Witterung nicht sehr trokken sind, zwischen 6 bis 9 Tagen auf und in Zeit von 14 Tagen ist das Feld

grün.

grün. Die ersten Samenblätter haben einige Aehnlichkeit mit denen des Leins, nur sind sie etwas kleiner, dünner und gilblicher.

Ist der Acker von Unkraute rein, so daß man nicht Ursache hat den Wau zu jäten, so hat man bis zur Aernte darauf nichts zu thun.

Die Aernte ist oben bestimmt worden, wir haben drum hier nur noch das nachzuhohlen, was über die Behandlung insbesondere anzumerken ist.

Man mäht entweder den Wau mit der Sense und sorgt dafür, daß er hübsch ordentlich in Schwaden gelegt wird, oder man pflegt ihn so zu raufen, wie man Flachs rauft. Man muß Sorge tragen, daß man die Aerntegeschäfte bei trockner Witterung verichtet. Denn wird er während dieser Arbeit naß, so macht das weitere Abtrocknen nicht nur viele Mühe, sondern der Wau nimmt auch leichtlich eine schwärzliche Farbe an, welche den Käufern ein Mittel in die Hand gibt, weniger dafür zu bezahlen. Man erkennt ihn aber für gut, wenn er trocken eine hübsch gelbe Farbe an sich hat.

Auf dem Felde darf man ihn nicht liegen lassen, weil der Same leicht ausfällt, und der Wau durch das zu starke Trocknen an der Sonne am Gewichte verlieren und selbst zusammen schrumpfen würde. Man bindet ihn daher alsbald nach der Sense oder nach dem Raufen, in Gebunde und fährt ihn nach Hause. Hier wird er nun auf luftigen Böden völ-

lig getrocknet. Man breitet ihn ganz dünne aus, und wendet ihn in den ersten Tagen wohl täglich zweimal, dann nur einmal, denn er erhitzt sich überaus leichte was aber durch das fleißige Wenden verhindert wird. Ist die Witterung trocken, so ist das Geschäft des Trockens innerhalb 14 Tagen vollendet. Darf man von der völligen Trockenheit überzeugt seyn, dann bindet man ihn wieder in Gebunde. Diese Gebunde muß man so egal als möglich machen, nemlich daß sie von einem und demselben Gewichte sind. Dadurch erlangt man eine gute Uebersicht seines Vorraths, man wiegt nemlich nur einige ungezählte Gebunde und bestimmt ihr Gewicht über die ganze Quantität. Dasselbe geschieht denn auch alsdann, wenn man den Wau an den Kaufmann oder den Färber abliefert.

Der Same, welcher in großer Menge auf dem Trockenböden ausfällt, bestimmt man entweder zu Samen, oder sonst zu irgend einen vortheilhaften Gebrauche, z. B. zum Verkauf an Samenhändler. Kann man dieses nicht, so liefert man ihn mit den Gebunden ab, wo sein Gewicht die Masse vermehrt. Wenn man ihn verfährt, oder auch nur vom Felde einfährt, so schlägt man den Wagen mit Tüchern aus, wie man bei den Oelsaaten zu thun pflegt, um den sonst verlustigen Ausfall zu sammeln.

In

In Leipzig war bisher der Same in den Samenhandlungen nicht zu bekommen. Welchen ich auf geehrte Aufträge von hier aus besorgte, habe ich theils von hiesigen Färbern, theils von einem Landwirthe bei Halle erhalten.

Ich lege von der Sorte, welche der Färber für einen ächten französischen Wau erkennt, etwas Samen dieser Abhandlung bei, theils um manchen wißbegierigen Gewerbsgenossen Gelegenheit zu einen kleinen Versuche zu geben, theils aber auch, um eine zuverlässige Probe zu erhalten, um bei vorkommenden Fällen, erhaltenen Samen damit zu vergleichen.

Oekonomische Zeitung.

---

1. Wie im Königreiche Westphalen die Dienste und Grundabgaben aufgehoben werden.

Nach einem königlichen Dekrete von 18. August 1809. und von 7. September 1810. ist die Art und Weise bestimmt, wie die in Westphalen die nicht aufgehobenen Dienste und Grundabgaben sollen abgelößt werden können. Nach der im erstern Dekrete enthaltenen, nachher in Hinsicht der Zehnten durch fernere gesetzliche Verfügungen sehr

sehr modificirten Legislation können alle nicht aufgehobenen Dienste, Zinsen, Zehnten und alle übrigen Arten von Grundabgaben, von den Pflichtigen unter folgenden Bedinguugen abgelößt werden. Geldzinsen oder Geldrenten werden durch Erlegung des Zwanzigfachen Betrags abgekauft, es sey denn daß die Größe des Kapitals in der ursprünglichen Urkunde bestimmt wäre Alle Fruchtzinsen und Fruchtprästationen sollen nach den Durchschnittspreisen, welche aus den an Distrikts-Hauptorten statt gefundenen Marktpreisen hervorgegehen, abgeschätzt werden,, so daß bei Formirung des Durchschnitts die letzten 30 Jahre vor demjenigen Zeitpunkte, wo der Abkauf verlangt wurde zum Grunde gelegt werden. Die aus dieser Rechnung sich ergebende Summe eines Jahrs soll durch Erlegung des 25fachen Betrags derselben abgelößt werden können. Die nicht aufgehobenen Dienste sollen durch 3 Sachverständige, welche von den Dienstherrn, Dienstpflichtigen und Tribunalspräsendent ernannt werden, abgeschätzt werden. Die Sachverständigen müssen bei Bestimmung des Werths derjenigen Dienste, welche zur Kultur und Benutzung der Grundstücke geleistet werden, die gerechte und verhältnißmäßige Schadloshaltung zum Grunde legen, welche dem Dienstherrn gebürt, um denselben wegen der Kosten, die er in Zukunft für für die durch Dienste bisher verrichtete Arbeiten auf-

zuwenden wird genöthigt seyn, entschädigen. Die durch Berechnung herauskommende jährliche Summe, soll gegen Erlegung des 25fachen Betrags derselben, abkäuflich seyn. Doch sind die Dienstpflichtigen nicht verbunden, das Kapital selbst zu erlegen, sondern es steht ihnen frei mit fünf Procent zu verzinsen. — Ist der Zehnte, welcher abgelößt werden soll, seit 30 Jahren verpachtet gewesen, so geschieht die Ablösung lediglich nach den Durchschnitte der Pachtkontrakt. Der Ablösungspreiß besteht in dem 25fachen jährlichen Betrage des Zehntens, so wie solcher entweder durch Sachverständige oder durch den Pachtkontrakt, bestimmt wurde. Wenn das Ablösungs Kapital nicht baar geleistet, sondern in eine Geldrente verwandelt wird, so werden die Zinsen 5 p. C. entweder baar oder in Korn nach den Marktpreise entrichtet. Der T rmin ist zwischen Martini und Weihnachten. Diese Schuld geht allen andern Schulden vor. Jeder Zehntpflichtige kann für seine Person die Ablösung des Zehnten und eine Verwandelung in eine Rente verlangen, ohne daß er deßhalb mit den übrigen Zehntpflichtigen derselben Feldmark sich zu vereinigen hat.

Durch ein königliches Dekret von 29 August 1810. ist das Laudesökonomie Collegium zu Celle bestätiget worden, welches bereits durch veranlaßte und regulirte Gemeindeheitstheilung, so viel Gutes stiftete. Es wäre unendlich zu bekla-

 gen

gen, und als ein wahrer Landesverlust anzusehen gewesen, wenn ein so nützliches Institut in dem allgemeinen Strudel hätte unter gehen sollen. Präsident dieses Kollegiums ist der durch Kenntnisse und Patriotismus ausgezeichnete ehemalige Landschaftsdirektor von Lenthe.

2. Eingegangene Berichte.

Auf die im Archive der deutschen Landwirthschaft gethane Aufforderung: durch welche Mittel man jetzt der Landwirthschaft aufhelfen oder doch wenigstens manche Sorge erleichtern könne? sind von patriotischgesinnten Gewerbsgenossen, mehrere Beantwortungen eingegangen. Davon will ich jetzt nur die Hauptgedanken berühren und die Auseinandersetzung auf eine andere Zeit versparen. Darf ich nicht der Hoffnung leben, daß noch andere diesen ihre Meinung beifügen oder die Vorschläge vermehren werden? Das Gute kann und muß dadurch befördert werden. Sehr richtig hat der Hr. von Steindel bemerkt und den teutschen Landwirthen mit scharfen Worten ans Herz gelegt, daß wir durch Gemeinschaften große Zwecke erlangen könnten, wenn wir nur Sinn dafür hätten und dem andern auch an Guten Theil nehmen lassen wollten. Ich frage, wer soll denn für das Landwirthschaftliche Gewerbe und seine Beziehungen sorgen, wenn er selbst dazu keinen Finger krümmen will?

Es

Es wird gerathen, daß Landwirthe, welche in Verhältnisse gekommen, die nicht verstatten, sich auf ihren Gütern zu behaupten, aber Kenntnisse, Willen und Beharrlichkeit haben, Landwirthschaft zu treiben, zu ihren Gütern Theilnehmer, welche nur das Kapital dazu hergeben, und verhältnißmäßig, davon Gewinn haben, annehmen sollen. — Bei größern Städten solle man Actien von 1000 Rthlr. machen, und solche wieder in Halbe, Viertel und Achtel theilen. — Jährlich ein bis zwey Versammlungen, zu Berathschlagung der Theilhaber wären nöthig. — So könnte sich mancher des Besitzes eines Gutes rühmen, das er nicht selbst bewirthschaften kann oder will. Sein Geld wäre sicher untergebracht. — Manches Große würde zu Stande kommen.

Einer schlägt vor, Güter Lotteriemäßig auszuspielen. — Dadurch würde mancher gut verkaufen, Geld im Lande erhalten und fremdes herein ziehen. Die mehrsten Menschen spielen einmal gern Lotterie und wagen in dieser Hinsicht. — Es ist nicht abzusehen warum Privatausspielungen von manchen Regierungen verweigert werden, da man doch in denselben Ländern Auctionen verstattet, wenn nur Gerichtsgebühren bezahlt werden.

Mehrere schlagen vor, Fabriken auf Gütern anzulegen, wohin sie der Lage und Verhältnisse wegen passend wären. — Der Gutsbesitzer vereinige

nige sich mit dem Kaufmanne u. s. w. — Allerdings sind das für das Land die nützlichsten Fabriken, welche auf dem Lande betrieben werden. Die Zeiten haben aufgehört, wo man durch Begünstigungen die Menschen in Städte zusammen trieb, und deren Bewohner alsdann über den Landwirth erhob. Man verstatte nur Gewerbsfreiheiten und es wird sich manches von selbst besser machen, als jetzt die Künstelei thut.

Aus guten Gründen wird zum bessern Betriebe der Brauereien auf dem Lande gerathen. Man hat sie zum größten Nachtheil des Landes und der Landwirthschaft bisher in der Regel vernachlässiget. Nur schlechter Betrieb konnte das Vorurtheil erzeugen, daß sie eher nachtheilig als nützlich wären. Der Verfasser hat dieß sehr gut erwiesen — Sie vermehrt und erleichtert den Absatz des Getreides, verbessert unmittelbar die Viehzucht, durch diese die Kraft des Ackers — gutes Bier verdrängt ausländische Getränke, macht starke Menschen, an einer guten Brauerei kommt der Hopfenbau empor. Schlechte Biere sollten den Braurechte Dispensation bewirken. —

So räth man auch zu Anlagen von Ueberflußmagazinen — zu Vorschußkassen — worüber viel Gutes gesagt wird.

Mehrere stimmen den Gedanken zu, alles was man im Lande produciren könne, sollte man produciren, damit

damit man Verdienst hätte, und das bedürftige Geld im Lande behielt.e — Millionen würden wir auf diesem Wege erhalten.

3. Güterverkauf und Pachtungen.

Ein Rittergut von mittler Größe und guten Eigenschaften wird gegen baare Zahlung von jetzt an zu kaufen gesucht.

Außer diesen wird durch mich gesucht:

Ein Rittergut mit guten Feldbaue und Zugehör, jedoch nicht in einer Gebirgsgegend. Der Käufer kann sogleich 20,000 Rthlr. anzahlen.

Für ein kleines Gut, auch wenn es ein sogenanntes Freigut wäre, könnte ich einen reellen Mann als Käufer nachweisen.

Ein Bauergut in der Nähe von Leipzig, was mit einem bequemen und gut gebauten Wohnhause für ein Standesmäßige Familie bewohnbar ist, wird zu kaufen gesucht, doch würde man auch auf einige Jahre einen Pacht eingehen.

Zu erpachten werden mehrere Güter gesucht, und ich wünschte sehr daß man mir baldigst, das eine oder das andere nachweisen könnte. Es sind unter den Pachtlustigen Männer, die ich als reelle Landwirthe empfehlen kann.

Noch bemerke ich hiebei, daß ich solche Aufträge recht gern besorge, dabei weder auf ein Procent noch sonst eine Vergütung, sondern einzig auf frankirte Briefe rechne. Auch werden die Avertissements, welche durch diese Zeitschrift zur Publicität kommen, unentgeltlich abgedruckt.

Fr. Pohl.

4.

4. Anfrage über Wechselwirthschaften in Sachsen.

Man wird Anfragenden sehr verbinden, wenn man die Güte hätte ihm folgende Punkte zu beantworten:

1) Auf welchen Gütern in Sachsen hat man Thaersche Wechselwirhschaft eingeführt? und dieß wie lange und mit welchem Erfolge?

2) Warum findet in Sachsen die Thaersche Wechselwirthschaft so wenig Beifall, liegen die Ursachen in Systeme oder in etwas andern? X—x.

5. Anerbieten und Gesuche.

Ein junger Mensch, welcher Lust hat die Landwirthschaft praktisch zu erlernen, findet dazu eine günstige Gelegenheit auf einen bedeutenden mit allen Branchen einer Oekonomie versehenen Rittergute in Sachsen. Er soll von der liberalen Familie als Mitglied aufgenommen werden. Die beste Behandlung und außerdem seine eigene Stube erhalten. Man rechnet auf ein billiges Kostgeld und ist zu jeder Zeit zur Aufnahme bereit.

Ein verheirater aber kinderloser Landwirth, der die Eigenschaften eines guten Oekonomen hat und solche durch vieljährige Dienstzeit geübt und darüber die besten Zeugnisse vorzulegen hat, wünscht von jetzt an die Administration eines Gutes zu übernehmen, kann auch nöthigen Falls eine ansehnliche Kaution machen.

Desgleichen sucht ein anderer von gleichen rühmlichen Eigenschaften, der jedoch unverheiratet ist, einen anderweitigen Dienst.

Abhandlungen.

Vorschlag zu einer Stuterei mit Stallfütterung.

Von

Herrn H. A. v. Steindel.

Auch in Ansehung des Stutereiwesens und der Pferdezucht sind wir noch zurück. Genauere Bekanntschaft dieses wichtigen Gegenstandes der Landwirthschaft ist mir nur in Ansehung meines Vaterlandes, des Königreichs Sachsen eigen, das gewiß auch hier, wie in vielen andern Betrachtungen, einen nicht ungünstigen Ruf hat. Was also wir dießfalls bemerken werden, bezieht sich vornemlich auf dieses Land, obwohl noch an keinem Orte in der Welt Einrichtungen, wie wir sie hier als zweckmäßig uns denken und kürzlich berühren wollen, möchten vorhanden seyn. In den Königl. Sächs. Gestüten sind zwar die Einrichtungen von

der Beschaffenheit, daß man die Pferdezucht daselbst, im eigentlichen Sinne des Worts, nicht ganz zum Gewerbe der Landwirthschaft zählen kann, obschon sie unstreitig nur in Verbindung mit ihrem Wesen und Wirken, auf eine wahrhaft vollkommen ökonomische, recht zweckmäßige Weise bestehen wird, da eben Acker- und Wiesenbau das Daseyn und die erwünschte Fortdauer der Stuterei schaffen; da Stuterei als Hauptentzweck, dennoch vom Wohl und Weh der Landwirthschaft abhängt, und allein in genauer Verbindung mit ihr, unter gleiches Interesse gestellt, zur möglichen Vollkommenheit gelangen dürfte. Ein und dieselbe Person muß beides unter sich, muß für eines, wie für das andre, gleiche Verantwortung zu erwarten haben; seine Erfahrungen und Kenntnisse, versteht sich daher, müssen diese Gegenstände in der möglichsten Vollkommenheit umfassen. Ueberall hat man bisher bei dergleichen Anstalten zur Pferdezucht im Großen, weder vollkommen zweckmäßig für die Gesundheit und Ausbildung dieser Thiere, noch gehörig für ihre Narung und deren Beschaffenheit gesorgt. Wie unsere Voraltern es angefangen haben, glauben wir es fortsetzen zu müssen, und ahmen jenen Nationen nach, in halb wüste liegenden Ländern, deren Pferdezucht gleichsam aufs Gerathewohl, auf Wildnisse gestützt, die am besten nur so zu benutzen sind, daß ungeheure Viehheer-

den

den darinnen leben und nach Gefallen sich nähren, dessen Beschaffenheit aber uns offenbar lehret, wie so verschieden die Verhältnisse sind, worinne wir hier uns gegen sie befinden, wie eine Nation, die keine Hand breit Erde unbenutzt, verschwendrisch behandelt, wie man für kultivirte Menschen, unmöglich Wildfänge zum Vergnügen und ihrem Dienst aufziehen kann, wovon ein großer Theil ihrer Unbändigkeit, den wilden Elementen, dem Zufalle Preis gegeben, unbenutzt umkommen, und andere ihrem Erzieher und Wärter um Gesundheit und Leben bringen, ohne jemals recht brauchbar und thätig zu werden.

Etwas anders sind zwar die Einrichtungen und die Erziehung der Pferde auf unsern Stutereien, wie jene, indem das Vieh daselbst während dem Sommer wohl auch ungebunden, sich selbst überlassen, im Freien lebt und seine Narung sucht, jedoch in Vermachungen bleiben muß, die abwechselnd zur Weide für selbiges benutzt werden, und im Winter in Ställen bleibt, allwo ihm Futter vorgelegt wird. Allein auch bei dieser etwas mehr eingeschränkten, gleichsam mehr pädagogischen Einrichtung und Pferdezucht, gehen noch immer zu viel derselben zu Grunde, die im Laufen und Anrennen Schaden nehmen und verkrüppeln oder indem andere, wie Kinder ohne Leitung und Aufsicht, bei heißer Sonnengluth sich erhitzen und zur

Unzeit saufen, im Winde und Sturmwetter verfangen, Schwächlinge werden, die vor der Zeit sterben. — Ein edles Thier, wie das Pferd, welches zur unumgänglichen Dienstbarkeit für und mit dem Menschen ins besondere geschaffen scheint, kann durch Angewöhnung und unermüdet kluge Behandlung unserer Seits, zu einem thätigen frommen Gehorsam abgerichtet werden, zur Erhaltung und Schonung seiner selbst, und zum aller erwünschtesten Vergnügen und Vortheil für seinem Besitzer. Ja, entschiedne Wahrheit ist es, daß nur allein unsre begangenen Fehler in Behandlung des Pferdes, vom Tage seiner Geburt an, dieses vortreffliche Thier mangelhaft, verwildert und bösartig macht, und daß hingegen der beständige, kluge und vorsichtige Umgang ihm zum treuesten, willigsten und angenehmsten Diener des Menschen umschafft. — Die vollkommenste Pferdezucht können wir uns darum unmöglich in der Art und Behandlungsweise denken, wie sie gewöhnlich auf unsern Stutereien besteht.

Die Ernärung und Erhaltung des Pferdes ist das erste, was wir in Betrachtung ziehen, aus ihm ein schönes, gesundes, und dauerhaftes Wesen zu machen. Da finden wir denn sehr leicht, daß sowohl seine erste Entstehung, wie auch alles das, was zu seiner Narung und Abwartung gehört, unmöglich dem bloßem Zufalle, seinem willkürlichem

In-

Instinkt und einer so unzulänglichen Aufsicht darf übergeben werden. Es ist nicht einerlei, ob der, oder jener Hengst, diese, oder eine andere Stute belegt, wenn und wie das geschieht? Von der Beschaffenheit des Futters hängt zu viel ab, wenn das Pferd vollkommen gesund, groß und schön werden soll, als daß wir ihm selbiges nicht beständig auswählen, nach Bedürfniß abmessen und zur rechten Zeit selbst vorlegen sollten. Die Reinhaltung seiner Umgebungen und seines Körpers haben so wesentlichen Einfluß auf seine Schönheit, Munterkeit und ganzen Wohlstand, daß eine stete Beobachtung dieser Gegenstände, unermüdetes Ausfegen des Behältnisses, und Striegeln und Putzens, keinen Tag seines Lebens unterbleiben möchte. — Alsdann ist unstreitig Angewöhnung dasjenige, womit fast alle Thiergattungen, besonders auch das Pferd, für die Dienstbarkeit, für unsere Bequemlichkeit und unser Vergnügen abzurichten. Gewohnheit lehrt dieses so muthige Thier, geduldig im Stalle an seine Halfter gebunden, es abwarten, bis wir ihm Futter geben; oder zum Gebrauch auf andere Weise in Bewegung setzen. Gewohnheit lehrt es mancherlei angenehme, und schwere Bewegungen und Arbeiten verrichten, und dabei mehr oder weniger lange ausdauern. Der leichte Cavallerist, der 10 bis 15 Meilen in einem Tage, wohl in einem Futter zu machen hat, der Stun-

den lang ohne Absetzen, jagen und gallopiren muß, bringt sein Pferd nach und nach durch Gewohnheit und Uebung dahin, ohne Schaden und Nachtheil; dadurch lernt es Kunststücke, die fast Menschenverstand voraussetzen und uns in Erstaunen setzen. Diese Betrachtungen führen uns auf die Nothwendigkeit, mit der Pferdezucht Ackerbau und Wiesenbau, eigentliche Landwirthschaft zu verbinden, welche uns lange schon überzeugt hat, daß 10 Acker Flächeninhalt, als Wiese behandelt, mehr Nutzen geben, wie 50 Acker Weideland; daß diese 10 Acker mit Klee bestanden, mehr Narung für das Vieh liefern als 100 Acker Weide, auf der mehr zertreten und vernichtet, wie genossen wird; daß ein Narungsmittel schädlich, das andere mehr oder weniger nahrhaft und heilsam ist, wissen wir alle. Darum wars eben nicht zu verwundern, wie der beobachtende Teutsche auf Stallfütterung kam, wozu ihm der Kleebau vor allem behülflich war. Die bemerkte Nothwendigkeit, den Pferden beständig ein angemessenes, erwähltes Futter vorzulegen und sie unter steter Aufsicht und Leitung zu haben, zeigt sehr natürlich auf diese Stallfütterung bei der Pferdezucht, nnd vornehmlich bei großen Stutereien für große Herrn hin, wo man auf Vollkommenheiten aller Art sein Augenmerk richtet. Sie giebt das alles an die Hand, was wir für die Gesundheit, Dauer, Schönheit, der ange-

angenehmen und nützlichen Dienstleistung vom Pferde wünschen und verlangen mögen, indem sie zugleich, nach der möglichst ökonomischen Weise, alle Verschwendung des Futters und der Kosten überhaupt vermeiden hilft. Auch dürften nicht eben, wie bisher, die Thalgegenden an den Flüssen, wo der Graswuchs am üppigsten, und die mehresten Wiesen vorhanden sind, zu dergleichen Veranstaltungen für Pferdezucht erwählt werden; vielmehr scheinen uns diese Lagen und Gegenden darum weniger schicklich, gute Pferde zu erziehen und zu unterhalten, weil hier das Austreten der Flüsse oftmals eine solche Verschlämmung des Futters bewirkt, daß mir Jahrgänge bekannt geworden, in welchen fast alle Pferde ohne Ausnahme, mehr und weniger, an der Gesundheit gelitten, und in großer Anzahl gefallen sind. Die sogenannten Elbpferde, wegen ihrer Abstammung von den Königl. Gestütracen, als schöne Pferde im Ruf, haben wir selten so dauerhaft und kräftig befunden, wie andere, die nicht an dergleichen Flüssen und auf solchen Fettweiden erzogen waren. Eine Stuterei, mehr auf Ackerbau im guten Lande mit Kleewuchs gestützt, würde die trefflichsten Pferde liefern, die besser bei Kern wie bei Gras- und Heufutter gedeihen, das ihnen nur immer sehr mäßig vorzulegen und ganz ohne allen Nachtheil auch gänzlich fehlen kann, weil es äusserst

selten

selten vollkommen gut eingebracht und allzu leicht nachher noch dem Verderben unterworfen ist. Indeß wäre ebenfalls, da, wo sie nun einmal sich befinden, eine Abänderung zu treffen und höchst wahrscheinlich, mit einerlei Aufwand noch einmal so viel, wie bisher auszurichten, d. h. noch einmal so viel Pferde, wie bisher zu erziehen, wenn statt des Weideganges Stallfütterung und in Verbindung mit Ackerbau die schicklichsten Weideplätze urbar gemacht würden.

Hier könnte die Hauptabsicht auf Pferdefutter gerichtet, z. B. folgender Wechselgang des Ackerbaues eingerichtet werden, nemlich:

1. Behackte Früchte, für Menschen und Vieh, was zum Betriebe des Ackerbaues und der eigentlichen Landwirthschaft, nebst Stuterei Personal gehört.

2. Hafer mit Klee.

3. Klee zum Grünfüttern und Abtrocknen.

4. Gerste, zum Bierbrauen für Officianten und Gesinde.

5. Hafer.

6. Hafer.

7. Korn und Weitzen, zum Bedürfniß für Officianten und Gesinde.

8. Hafer.

9. Hafer mit Klee.

10. Klee.

Bei

Bei einer Landwirthschaft von dieser Art wird Stalldünger in Ueberfluß seyn, welcher in einem solchen Lande, an der Elbe, der Unstrut, der Saale, nur da anzuwenden, wo er nöthig scheint und nicht dem Guten zu viel gethan, anzubringen ist.

Die sämtlichen Zuchtpferde bekommen keinen Strohhechsel und außer dem Hafer nur wenig, Klee, oder Heu, das Zugvieh ebenfalls keinen Hechsel, im Sommer nichts, wie grünen und trocknen Klee, im Winter Hafer, und mehr Heu wie die Zuchtpferde. Ochsen werden hier gar nicht gehalten.

Eine tragende und saugende Stute bekommt täglich 3 Dresdner Metzen Hafer und 10 Pf. Heu.

Ein Absetze-Fohlen, bis zum Jahre, 2 Metzen Hafer und 5 Pf. Heu.

Alle Pferde vom ersten Jahre an, 3 Metzen Hafer und 3 Pf. Heu.

Die tragenden Stuten werden täglich zweimal an die Leine genommen, oder eine Stunde wenigstens allemal an der Hand ausgeführt, oder bis zur ersten Hälfte der Tragezeit geritten.

Die Saugestuten werden täglich zweimal ausgeführt, sobald das Fohlen über 9 Tage alt ist und mitlaufen kann.

Die

Die Hengste bekommen täglich 4 Metzen Hafer in der Beschelzeit und 3 Pf. Heu, und bleiben außer dem Sprunge in ihrem Stalle.

Nach der Beschelzeit bekommen die Hengste täglich 3 Metzen Haser und 3 Pf. Heu und werden 2 mal täglich, jedesmal wenigstens 2 Stunden geritten.

Eher nicht, als vom 4ten Jahre an, werden Pferde, welche nicht zur Zucht im Gestüte verbleiben, reit- und zugbar gemacht, und darinne bis zum 5ten Jahre, täglich 2 mal, jedesmal nicht viel über 1 Stunde geübt.

Vor Ablauf des 5ten Lebensjahres darf kein dergleichen Gestüt-Pferd zum Gebrauch hinweg genommen werden.

Der Stallmeister, als erster Vorgesetzte der Stuterei, ist gleichfalls erster Vorsteher bey der damit verbundenen Landwirthschaft und gesamten Oekonomie; muß also nothwendig in alle dem Erfahrung und Kenntnisse besitzen.

Die ganze Dienerschaft bei dieser höchst wichtigen Anstalt muß ausgesucht rechtschaffen, gesund, stark, vollkommnen reichlich bezahlt, mit dem nöthigen Deputaten versehn, und am Leitfaden der Ehre gehalten und zum Wetteifer der Pflicht gezogen werden. Wer andere Zucht bedarf, wird ausgestoßen, kann hier nicht dienen. Von solchen Leuten verpflegt, beobachtet und geleitet, auf die

Weise

PARSONS LIBRARY
University of
MICHIGAN

Weise, niemals sich selbst und seinem Uebermuthe überlassen, das ausgesuchteste Futter, allemal abgemessen und nach eines jedem Bedürfniß und Freßlust, vorsichtig in Abtheilungen dargereicht; wie könnte da wohl ein Pferd Schaden nehmen, und umkommen.?

II.

Vorschlag

zu

einer Stuterei mit Stallfütterung und militairischer Disciplin.

Von

Herrn H. A. v. Steindel.

Niemals auffallender, wie in unsern Tagen, haben sich militairische Verfassungen bewährt gezeigt, und es hat sich unläugbar bewiesen, daß fortdauernde Anstalten von Umfange den möglichst höchsten Grad der Vollkommenheit nicht erlangten, sobald ihre Organisation das Bild des Civilstandes zeigte, bei welchem es an der gehörig durchgreifenden Pünktlichkeit und strengen Ordnung ermangeln muß.

Um

Um davon innig genug überzeugt zu seyn, muß man längere Zeit Mitglied beider Stände gewesen seyn, Wirkungen und Resultate selbst erfahren haben. Man muß das unzuverlässige Treiben, gleichsam nur obenhin; wobei es beständig noch Zeit und niemals etwas versäumt ist, nach einer militairischen Erziehung und Anstellung von zwanzig Jahren selbst mit angesehn und das höchst nachtheilige daran empfunden haben; man muß dann eine Reihe von Jahren den Verdruß erlebt haben, den alle gewesne Soldaten beklagen, die vom Schicksale bestimmt worden, einen Civilposten zu begleiten und endlich zur Landwirthschaft überzugehn, um so mit lichtheller Klarheit, wie wir, umfassend es wahrzunehmen, daß außerhalb des Weges, der militairisch gegangen wird, sich keine große Anstalt, wenn ihre Organisation nicht auf strenger Pünktlichkeit und wahrer Ordnung beruht, zur Vollkommenheit empor heben werde.

Für den Beweis dieser Wahrheit nur ein Wort verlieren zu wollen, wäre unstreitig für diejenigen meiner Zeitgenossen unnöthig, welche gleiche Erfahrungen mit mir gemacht, und diesen Wechsel des Standes wie ich, kennen gelernt haben. Für jene hingegen, die davon nicht überzeugt sind, oder überzeugt seyn wollen, würden wir auch die offenbarsten Beweisgründe verschwenden und umsonst uns bemühen, sie eines bessern zu belehren.

Zum

Zum Glück scheint bei weiten der größere Haufe nicht zu den Letztern zu gehören, der folglich wohl hier unbeachtet bleiben darf, weil er dem, was wir vorzutragen gedenken, wenig oder nichts am Werthe nehmeu möchte.

Unter allen Anstalten von unbezweifelter Wichtigkeit, müssen wir ja wohl jene zählen, deren Endzweck auf die Erzeugung und Erziehung der Pferde gerichtet ist, als der edelsten und schätzbarsten aller Thiere, welche dem Menschen zum Dienst und Nutzen gegeben sind. Jemehr aber ihr anerkannter Werth zur Zeit sich erwiesen und geltend gemacht; jemehr sie darum gesucht und bezahlt werden; desto mehr lohnt es wohl auch der Mühe, alles, was Vernunft und Erfahrung angeben, zu benutzen, damit wir das vorgesetzte Ziel einer möglichst vollkommnen Pferdezucht erreichen.

Wir zeigten zu dem Ende in unserer vorigen Abhandlung aufs allgemeine der Ernärung und Behandlung von Pferden in Stutereien hin, wollten aber nun hiermit die Art und Weise bestimmen, wie eine dergleichen Anstalt, in Ansehung des dazu gehörigen Personals geordnet und beschaffen seyn möchte, wenn sie die Kennzeichen einer ökonomischen Genauigkeit mit möglichst vollkommener Zweckmäßigkeit verbunden, darstellen soll.

Die Natur und der Charakter des Pferdes verlangen die pünktlichste Folge bei ihrer Behandlung

lung, wovon die kleinste Abweichung oftmals höchst nachtheilig auf ihre Gesundheit und Ausbildung nothwendig wirken muß; woraus sehr natürlich hervorgeht, daß die gesammte Einrichtung einer Stuterei, vor allen, auf diesen Gegenstand einer unabänderlichen, unausweichlichen Pünktlichkeit gerichtet seyn müsse.

Vom ersten Vorgesetzten derselben, bis zum letzten Stalljungen herab, muß dieser Geist der unverbrüchlichen Ordnung und Genauigkeit, in Ausrichtung dessen, was jedem obliegt, beständig vorwalten; ein Geist, welchen wir anders nicht, wie unter den Namen des Militairischen anerkennen, bei den man sowohl die Minute, wie den Wortsinn, möglichst genau und wahrhaft zu bestimmen sucht; womit allein nur jene Unfehlbarkeit zu bewirken ist, welche Tausende von Menschen, wie Maschinen bewegt, Schlachten gewinnt und das Geschick ganzer Nationen entschieden hat.

Mit Erstaunen bemerkt das beobachtende Publikum in unserer Nähe, Wunderähnliche Dinge, welche das Königl. Sächsische Militair und sein bekannter Geist des energieschen Zusammengreifens, unsern Augen darstellt. In wenigen Wochen haben wenige Tausend Mann Infanterie ganze bedeutende Vorstädte in Torgau, der Erde gleich gemacht und diesen Ort mit einem Walle umgeben, der sehr hoch und von weitem Umfange ist; eine Arbeit

haben

haben sie gemacht, womit Tagelöhner und Landleute nicht in dreimal längerem Zeitraume zu Stande gekommen, ohne eine solche Ordnung und Ruhe beobachtet zu haben, wie jene, die dazu gewöhnt und darin unablässigen Unterricht empfangen

Nach den Ereignissen, nach den schrecklichen Erfahrungen, die wir bisher gemacht haben, müssen wir da nicht eingestehen, daß blos ein Uebergewicht von diesem Militairgeiste der Franz. Nation es gewesen ist, der überall sich behauptet und Wunder gethan hat, der der einzige wahre Grad derjenigen Freiheit bleibt, wie sie Menschen ertragen können und besitzen sollen. Und nach alle dem, was mir Widerwärtiges während eines funfzig jährigen Lebens erschienen, was mein Glaubensbekenntniß mehrmals umänderte, lautet dasselbe an heute: Nur der Staat, nur die Nation kann und wird sich am besten und längsten gegen den einmal erschaffnen Kreislauf des Entstehens und der Vernichtung behaupten und möglichst ruhig leben, deren Verfassung am vollkommensten militairisch ist. Alle andere können nur so lange das Glück der eingebildeten Freiheit genießen, als ihre militairischen Nachbarn es wollen, denen sie unfehlbar unterliegen und zum Spiele dienen.

Was der Landwirthschaft wegen Mangel an militairischer Ordnung für Nachtheil zuwächst,

empfin-

empfinden alle diejenigen mit mir schmerzlich genug, die als gewesene Militairs das Geschäfte des Landwirths selbst betreiben; und man kann diesen Mangel geradezu als die einzige wahre Plage unsers Berufs ansehn. Er würde seine Diener über alles beglücken, wenn nicht der zur Zeit so ganz ausgeartete Ungehorsam und Troz, und die fast allgemeine Treulosigkeit der Arbeiter und des Gesindes die heilsamsten Unternehmungen vereitelte; wenn nicht leichtsinnige Trägheit und Verabsäumung oft alles Gute hinderten und unzulängliche Unterstützung der vorhandenen Hülfsmittel, auch den eifrigsten Arbeiter und Vorgesetzten am Ende den Muth zum Ausharren nähmen.

Eine Landesherrliche Gestütanstalt denken wir uns daher ebenfalls im Bilde der Vollkommenheit, als eine ökonomisch militairische Organisation, mit einer Hauptwache und erforderlichen Nebenposten zur Handhabung der Disciplin, Ordnung und Polizei, mit einem Ober- und den nöthigen Unterbefehlshabern, auf eine Art geübt und eingetheilt, daß auf der einen Seite die Hauptsache (Abwartung und Erziehung der Pferde) nicht leide, vielmehr möglichst zweckmäßig von Statten gehe, und auf der andern wenigstens der Fall nicht eintreten könne, daß eine Streifpartie von zwanzig, dreißig Pferden, vielleicht die ganze Anstalt zerstören, und drei, vier feindliche Jäger, Leute und

Ge-

Gestüt-Pferde, über Hals und Kopf aus dem Lande hinaus jagen. Hiezu würde die Weise eines Dragonerdienstes am zweckmäßigsten seyn, der zu Pferde, wie zu Fuße gethan wird; wobei jeder reiten kann, ohne eben beritten seyn zu müssen, oder ein Pferd zu haben, das ausschlüßlich für ihm bestimmt wäre. Jeder Ackerknecht der Stuterei-wirthschaft müsse obligat seyn, unter militairischer Zucht stehn und Uniform tragen, so wie Vögte und Verwalter, unter militairischer Benennung, Abrichtung und Bekleidung, ersteren vorgesetzt bleiben. Auch sogar das weibliche Geschlecht der wirthschaftlichen Abtheilung, würde eben so, wie bei der Armee behandelt, und am sichersten noch in Ordnung und Gehorsam erhalten, ohne welche auch hier kein Heil statt findet. So müßten Schmiede, Wagner, Seiler, Sattler, alle Handwerker und Menschen, die zum Daseyn und zur Unterhaltung der Anstalt nothwendig sind, Militairs seyn und militairisch befehligt und behandelt werden.

Wenn nun, außer den vorgesetzten Personen und Handwerkern, alle andere, wie gewöhnliche Soldaten, ihre Dienstzeit hätten und neben Kost und Bekleidung täglich 2 Groschen bekämen, würde das gesamte Personal kaum etwas bedeutendes mehr, wie alleweile kosten, und, ich dächte denn wohl, ganz andere Resultate des beabsichtigten

 Endzwecks

Endzwecks bewirken, wie bisher das unmöglich der Fall seyn konnte.

Neben der Fertigkeit in der Reitkunst, und dem, was zur vollkommen guten Abwartung der Pferde und ihrer Behandlung überhaupt, in allen Stufen ihrer Lebenszeit, bei jedem Zustande, worinne das Pferd sich befindet, müssen die Vorgesetzten der Anstalt alle auch noch die nöthigen landwirthschaftlichen Kenntnisse besitzen, damit sie, nach Erfordern, zur Aufsicht und Anstellung dabei zu gebrauchen, und darum am füglichsten als Gemeine in der Anstalt selbst dazu ausgesucht und gebildet werden. Und obwohl keiner der allda angestellten Obern jemals verabschiedet, sondern lebenslang daselbst unterhalten würde, dürfte diese Anstalt keineswegs ein Versorgungsort für halb invalide Krieger seyn, wenn sie nicht die erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten besäßen, welche der Dienst und der Entzweck dieser Gestüteanstalt nothwendig machen.

Daß eine Umwandlung des Stutereiwesens auf die Weise unendlichen Widerspruch finden würde, ist außer Zweifel! Kaum daß vorerst der gebildeste Theil der Landwirthe angefangen hat, das wohlthätig große der Stallfütterung überhaupt anzuerkennen, bleibt der gemeine Mann fast ohne Ausnahme fortwährend beym alten Glauben am Weidegange; wie der Mensch, wer er sey, nichts so

leicht

leicht aufgiebt, was seiner Bequemlichkeit Vorschub leistet. Der Stutknecht geht abwechselnd, gleichsam zum Zeitvertreibe, mit der Pfeiffe hinaus, um die Heerde in den Vermachungen eine Stunde lang zu beobachten und hat den Sommer hindurch kaum spielende Geschäfte so viel, daß ihm nothwendige Bewegung für seine Gesundheit zu Theil wird. Statt dessen sollte er, vom frühesten Morgen, bis den Abend, Pferde putzen, füttern, ausführen, ausreiten u. s. w. dazu auch des Nachts sie beobachten und keinen Augenblick aus der Acht lassen, damit dies vortreffliche, gescheite Thier, in seinem Umgange, durch seine wohlthätige Abwartung und vernünftige, kluge Leitung, alle die Eigenschaften vollkommen entwickle, welche es für das Vergnügen und die Brauchbarkeit des Menschen, vor andern so geschickt machen.

Nein, kein einziger vielleicht von allen, die bisher in solchen Weidegestüten angestellt waren, würde meine Stallfütterunganstalt gut heißen und dazu tauglich seyn, und alles ersinnliche würde man anwenden und aufbieten, ein unendlich mühsames Unternehmen rückgängig zu machen. Ja, wer es weiß, was für unglaubliche Schwierigkeiten und Feinde schon diese Stallfütterung zu überwinden gehabt, der wird mir beipflichten, wenn ich behaupte, daß niemand, der nicht lauter neu angestellte Menschen bei einer so wichtigen Veränderung

um sich hätte, dem Schimpf und Spotte entgehen könnte, welcher das Ende seiner Sache auf lange verderben und großen Nachtheil litte.

Wer weiß, wie mir es schon darum ergehen wird, daß ich mich unterfange, den, durch Alter und Gewohnheit Rechtskraft und Bürgerrecht erlangten Gegenstand zu berühren, da es den ersten Erfindern der Stallfütterung übel genug bekam, wozu ich nun gar noch militairische Disciplin stelle und freie Menschenkinder zu soldatischen Sklaven machen will. In der That klingt das arg genug; nicht aber in den Ohren derer, die das wahrhaft Gute und Wohlthätige dieser Disciplin, des schätzbaren Soldatenlebens selbst empfunden und ausgeübt haben, außer der kein gewesner guter Soldat jemals wieder Befriedigung antrifft. In allen andern Ständen und Einrichtungen auf der Welt, greift mit Entsetzen das Ungewohnte der Schlaffheit nach ihm, mit der alles behandelt und verbunden ist, und er kann sich niemals wieder in die Willkührlichkeiten finden, die überall, nur im Soldatenstande nicht statt haben.

Mit innern Bewußtseyn, gutes schaffen zu wollen, war mein Lebenspfad fast immer mit Dornen belegt, und indem ich mit strenger Pünktlichkeit den Vorschriften meines Berufs nachging, stieß ich unverschuldet auf Widersacher, die mir Schaden zufügten. Wie kann das anders seyn, tröste ich

mich, in einer Welt, in der die Leidenschaften das Triebrad unsrer Entwicklung sind; in der die wenigen Bessern ewig sich übermannt sehen und unterliegen, wenn der alte Lauf nach dem unbekannten Ziele fortgehen soll. Nun zu alt, sich umändern zu können, setze ich meine Absichten, gemeinnützig zu seyn, so lange fort, bis Gewalt, der Schwäche, oder der Feindschaft mir die Hände lähmen, und binden, bis ich zu leben aufgehört habe.

Wenn nun diejenigen, welche meine landwirthschaftlichen Grundsätze kennen, und seit vielen Jahren daher gleiche Gesinnungen mit mir, in Ansehung unsres Gewerbes hegten, auch in dem, was sie hier angeführt finden, beifällig urtheilen; dann erachte ich mich schon belohnt genug und sage mit Gellert: Wenn meine Kunst des Kenners Lob erhält u. s. w. H. A. v. Steindel.

III.

Ein paar Worte über Vorkenntnisse und Bildung der Landwirthe.

Von

Herrn H. A. v. Steindel.

Archiv 1810. Monat May 1810. Nr. III. S. 414. berührt unser schätzbare Herausgeber dieser vortref-

treflichen Schrift einen Gegenstand, der mir unter dem anstößigen, beständig einer von den wichtigsten gewesen ist, und in das Kapitel der Ackeranlagen gehört, worüber noch so unendlich viel zu sagen und zu berichtigen wäre, und das höchst einflußvoll, die erwünschte, oder mißliche Beschaffenheit des Wohlstandes ganzer Landschaften und Staaten umfaßt, gleichwohl bisher noch wenig, oder gar nicht beherziget worden.

Die Ursachen, warum auch hier noch so wenig geschehen und erfolgen kann, scheinen mir darinn zu liegen, daß der größere Haufe unter den Landwirthen noch allzu unwissend ist, und dann die Eintheilung und Lokalverhältnisse der Ackerstücken nicht zu überwindende Hindernisse darbieten.

Heben wir jene gebildeten Pächter großer Landgüter, die Verwalter, oder Administratoren derselben, und die wenigen Gutsbesitzer, welche sich persönlich mit der Betreibung der Wirthschaft auf ihren Eigenthume abgeben, aus, so bleibt uns der sogenannte Bauerstand übrig, wie er im allgemeinen noch viel zu wenig, und einen ganz zweckwidrigen Jugendunterricht genossen, der ihm allenfalls eine Gedächtnißreligion, ohne Verstand und feineres Gefühl, aber durchaus nicht Reitz und Unterricht, denken zu lernen, verschafft hat. Unbekümmert und unvermögend, überzeugt zu werden, ob Wahrheit und Heil in den, seinem Ge-

Gedächtnisse einverleibten Formeln, wirklich enthalten, oder nicht, beruhigt er sich mit dem Glauben an eine Seligkeit, die so viele seiner Voreltern schon erlangten und läßt so, wie er sagt, den lieben Gott einen frommen Mann seyn. So ist der gemeine Hause in moralischen Dingen beschaffen, und eben so, oder beinahe nicht besser, steht es mit ihm, in Ansehung dessen, was im Aeußern um ihn her sich befindet und vorgeht. Der gewöhnliche Handwerksmann treibt seine Geschäfte bloß mechanisch, nach den erlernten Regeln und Beobachtungen, ohne wissenschaftlich die Gründe aufsuchen zu können, warum das so, und nicht auch anders und wohl besser gemacht werden könne? Brauer, Ziegler, Brandweinbrenner, die dem Landwirth gewöhnlich am nächsten sind, und zu seinen Wirkungskreise besonders gehören, haben während meiner landwirthschaftlichen Laufbahn, mir viel und oft empfindliche Beweise darüber gegeben. Bei den Ziegelfabriken, die ich, in verschiedenen Gegenden, unter so mannigfaltigen Umständen und Verhältnissen angelegt und betrieben habe; da wir Jahre lang suchten, nach recht guten Erden, unzähliche Versuche und Brände machten, ehe wir eine ganz vollkommene Waare liefern konnten, bei Seltenheit des Brennholzes zur Erfindung von Sparöfen und Braunkohle Zuflucht nahmen; da habe ich mich überzeugt, welch ein Hinderniß die

Gedan-

Gedankenlosigkeit und das blinde Harren und Halten an Gewohnheit und Handwerksschlendrian ist. Und wessen Geduld ist nicht von allen andern Handwerksgenossen, auf diese Art schon geprüft worden? Noch hat der gemeine Mann in Städten immer noch mehr Gelegenheit sein geistiges Wesen auszubilden, als der Bauer auf dem Lande, dessen Schullehrer nur zu oft noch höchst unwissend, an Vorurtheilen eben so, wie jener hängt, der mit dem Glauben an alt hergebrachter Weise, vom Urgroßvater eingebrägt und beobachtet, zuweilen kaum dem traut, was seine Augen gesehen, und seine Hände ergriffen haben. Darum bewegen ihm, weder schriftlicher, noch mündlicher Unterricht, diese Vorurtheile und alten Gewohnheiten abzulegen und Vortheile zu benutzen, die sein Einkommen vermehren und die Beschaffenheit seiner Lage verbessern würden.

Ein solcher Gegenstand der Verbesserung scheint mir nun auch die zweckmäßigere Anlegung der Ackerstücken und deren Wasserleitung, oder die Richtung der Feldrücken, oder Beete, wozu vornehmlich die Vor- oder Heitrücken gehören. Den wichtigen Einfluß, welchen diese Einrichtungen auf den Ertrag beim Ackerbau äußern, erkennen nur die wenigen Landwirthe, die mit Beobachtung und Scharfsinn ihr Werk treiben und wissen, daß fast jedes Ackerstücke für sich, in diesem Betracht, anders,

wie

wie das andere behandelt seyn will, und daß es überall nur einen einzigen Druck, eine einzige Weise geben könne, mit der weder zu viel, noch zu wenig gethan ist. Zu viel Abfall, leitet mit ab, was bleiben sollte, zu wenig, bewirkt die so höchst nothwendige Abtreibung nicht gehörig und es ist nicht etwann so etwas Leichtes, diesen einzigen Punkt zu treffen.

Das geübteste Auge fehlt nur zu gewöhnlich bei diesem Geschäfte der Ackeranlage, ohne den Gebrauch der Instrumente und der scharfsinnigen Benutzung, der vorhandenen äußern Formen, von Ausübungen, Vertiefungen und Erhöhungen, deren Beschaffenheit, Abweichung und Aehnlichkeit, unendlich sind, und deren ganz richtige Wahl und Gebrauch gewiß nicht Sache eines jeden Landwirths seyn kann, geschweige denn, eines Menschen, der nie sein Auge geübt, Längen zu messen und Verhältnisse gegen einander zu halten und zu bestimmen, einer, der den Gebrauch eines Nivellierinstruments nicht kennen gelernt hat, ja, der gar keinen Begriff von so etwas hat, das uns so nothwendig und höchst nützlich erscheinen muß.

Und denn, welch unüberwindliche Hindernisse setzen uns nicht jene Einrichtungen entgegen, die in den ältern Zeiten darum angenommen worden, damit die Verschiedenheit der mehr und mindern Tragbarkeit des Landes, sämmtliche Theilnehmer

einer Feldflur, gleichmäßig treffen sollte. Deswegen haben wir gewöhnlich, nach Einrichtung der Dreifelderwirthschaft, auch drei sogenannte Schläge, alle in schmale Ackerstreifen abgetheilt, welche oft zwei, drei, vier und noch mehr artigen Erdboden durchlaufen, worauf es schwer und unmöglich ist, seine Bearbeitung anders, als der Länge nach vorzunehmen, obgleich hier und da die nothwendige Wasserleitung eine ganz andere Richtung und Weise derselben uns angiebt, wo oft das Anstoßen andrer Feldschläge und Ackerstücken, die unser Arbeitsvieh nicht betreten darf, die zweckmäßige Behandlung der Vorrücken, oder Anwände, schlechterdings nicht gestattet.

Außerdem finden wir die Ursachen sehr richtig bemerkt, welche mehr und weniger beitragen, das nachtheilige Anhäufen des Erdbodens und dessen Erhöhung je mehr und mehr zu bewirken, so wie die vom Hrn. Verf. angegebenen Hülfsmittel dagegen ebenfalls ganz zweckmäßig und anwendbar sind, obwohl nicht sogar leicht, wie mancher vielleicht glauben möchte, der weniger, wie der Landwirth, mit dem Menschen, besonders aber, mit den vom Bauernstande bekannt geworden. Er bleibt, wie gesagt, für uns und sein eignes Interesse, bei der alten Unart und lacht als Gesinde, noch dazu den Herrn aus, der ihm zwingt, den Pflug vor dem Vorrücken, statt hinter denselben,

auszustoßen, damit die darinn und daran befindliche Erde, nach und nach, die sich allda gebildete Tiefe, wieder ausfüllen möge.

Preis und Lob sey unsern fleißigen und klugen Altenburgern, mit ihrer vortreflichen Ackerwirthschaft und dem dazu gehörigen Erdefahren.

H. A. v. Steindel.

IV.

Vortreffliche Methode im Oestreichischen, den Klee im Sommer so dürre zu machen, daß man ihn mit dem besten Eefolge im Winter verfüttern kann.

Klee dörren und im Winter verfüttern, ist ein wichtiger Gegenstand der Haushaltung. — Leider! widmet man in dem Königreiche Sachsen, wo doch so mancher würdige und denkende Oekonom wirthschaftet, diesem wichtigen Gegenstande zu wenig Aufmerksamkeit.

Das Dörren des gemeinen Klees (Trif. pratense L.) der jedoch in unserm Lande am meisten angebauet wird, ist ohnehin weit beschwerlicher, als bei andern kleeartigen Pflanzen, namentlich Esparcette und Lucerne. Die gewöhnliche Procedur damit ist diese, daß er, wenn er gemähet ist, einige

Tage

Tage in Schwaden liegen bleibt, bis er obenher ganz welk und braun geworden ist; nun werden die Schwaden umgekipt, und wieder einige Tage liegen gelassen; ist er nun so ziemlich durchaus welk und braun, so wird er mit hölzernen Gabeln lose aufgeschüttelt, wieder gewendet, und sodann zum Einfahren zeilen weise, oder auf Haufen geschlagen. Das Beschwerliche des Kleedörrens bestehet eben nicht in der darauf zu verwendenden Arbeit, denn oft genug hat man noch mehr Arbeit mit dem Wiesenheu und Grummet; — allein, man kann ihn öfters erstlich nicht so trocken erhalten, wie man ihn wünscht, oder fällt zweitens bisweilen ungünstige Witterung ein, so gehen, wenn er einigemale in Zeilen oder Haufen Regenwetter aushalten muß, und wenn er sich hier, durch die Feuchtigkeit erhitzt, — wieder aus einander geworfen, und wohl gar in der Mittagszeit eingefahren werden muß, — alle Blätter und Blumen verlohren, und man bringt bisweilen weiter nichts vom Felde, als die Stiele; da hingegen das Süßeste, Kräftigste und Beste, ich meine die Blätter und Blumen auf dem Felde liegen bleiben.

Viel leichter und vortheilhafter als bei uns verfährt man aber im Oestreichischen, vorzüglich in den Donaugegenden bei Gewinnung des Kleeheues. — Man schlägt auf jedem Beete des Kleefeldes reihenweise, ohngefähr 4 Ellen lange und

starke

starke Pfähle in einer Entfernung von 10 bis 12 Schritte von einander, im Frühjahre ein. Die Pfähle sind in einiger Entfernung des obersten Endes mit einigen Löchern versehen, etwa ¾ Elle aus einander, durch welche wieder kleine Querhölzer einander entgegen gesetzt, gesteckt sind. Ist nun der Klee gehauen, die Schwaden zerstoßen, und derselbe nur etwas welk geworden, so wird er mit hölzernen Scheunengabeln auf diese Pfähle aufgehangen, wo er so lange hängen bleibt, bis er völlig trocken ist. — Damit der Klee nicht faule, so wird sehr genau darauf Acht gegeben, daß er nicht unten um den Pfahl herum so sehr auf dem Boden hänge. — Auf diese Weise kann selbst, wenn starke Gewitterregen erfolgen, das Kleeheu, weil es auf dem Pfahle immer dem freien Durchzuge der Luft ausgesetzt ist, und auch das Regenwasser sich keinesweges darinne aufhalten kann, — schwerlich sich erhitzen, faulen, Blätter, Blumen und Farbe verlieren, besonders, wenn man dasselbe, nachdem es gehörig dürre geworden, früh oder gegen Abend einfährt *)

*) So mühsam das hier gerühmte Verfahren uns beim ersten Anfange vorkommen muß, so groß ist doch zu gewissen Zeiten sein Werth, was der Fall seyn wird, wenn üble Witterung eintritt. In Kurland, Ehstland und Liefland trocknet man z. B. das Getreide, den Flachs, auf eine ähnliche Weise. Ist die Witterung hingegen trocken, so kann man ohne

Ein sehr naher Anverwandter von mir, der sich selbst von Jugend auf mit der Oekonomie beschäftigt, und einige Zeit um Wien gelebt, hat mir bei mündlicher Mittheilung und Beschreibung dieser Procedur versichert, daß er das erste mal, als er dieses gesehen, sich außerordentlich nicht nur über die schöne, frische und grüne Farbe, welche das Kleeheu beim Einfahren gehabt, sondern vorzüglich über die vielen hohen und spitzen Kleehaufen auf dem Felde verwundert habe, bis er benachrichtigt worden, daß dieß keine eigentlichen Haufen, sondern nur locker auf Pfählen zum Trocknen aufgehangenes Kleeheu sey. — —

Ich

ohne diese, in vielen Gegenden etwas kostbare Veranstaltung leichtlich, ein gut getrocknetes Kleeheu gewinnen. Ueberhaupt bin ich der Meinung, daß man alle möglichen Methoden der Behandlung eines gewissen Gegenstandes kennen müsse, um bei oft sonderbar genug gemachten Ereignissen den bestmöglichsten Gebrauch machen zu können. Ich sage es noch einmal, man muß das landwirthschaftliche Gewerbe wissenschaftlich übersehen. Wer nur nach einer angepaßten Larve Landwirthschaft treibt, und bei diesem Bischen Hofmeisterklugheit Salomo's Weisheit zu besitzen wähnt, weiß sich bei selten vorkommenden Fällen weder zu rathen noch zu helfen, dahingegen der wissenschaftliche Praktiker noch Mittel und Wege einzuschlagen weiß. — Bei dieser Gelegenheit bringe ich auch die Klappmaiersche Methode das Kleeheu zu trocknen in Erwähnung.

Fr. Pohl.

Ich selbst bin willens, in diesem Sommer auf dem meiner Administration anvertrauten Rittergute diese Procedur vorzunehmen oder nachzuahmen, und habe deßwegen schon die dazu nöthigen Pfähle vorrichten lassen, hoffe auch den besten Erfolg; bin aber jedoch dabei willens, das auf diese Weise gewonnene Kleeheu nicht auf Böden, oder in einer Scheune, sondern nach Vorschlägen des allgemein bekannten und vortreflichen Noth- und Hülfsbüchleins, in Feimen einpansen zu lassen, weil ich glaube, daß es auf diese Weise dennoch mehr fette Theile, bei dieser Art ihn dürre zu machen, bei sich behalten muß, welche in einem Feimen doch besser ausdunsten, weil dieser in der Mitte hohl ist.*) — —

Erfah-

*) Es ist hier aller Wahrscheinlichkeit nach die Art von Feimen gemeint, welche man die Dessauer nennt, aber wohl richtiger die Holzhausische heißen sollten. Sie sind etwas kostbar und daher niemals allgemein geworden. Man kann sie auch füglich entbehren, wenigstens das Kostbare dabei. Der Zweck dieser Kleefeimen ist, das Heu der freien Luft auszustellen um das Erhitzen zu verhindern, und endlich um es doch gegen die übeln Wirkungen der Witterung zu sichern. Beide Zwecke werden darum völlig erreicht, wenn man das Kleehen auf einem freien Platze, in einen so viel wie möglich geradelinigen, besonders etwas länglichen Haufen aufschichtet, und solchen auf eine beliebige Weise mit einer guten Bedachung ver-

Erfahrungen und Versuche sind die besten Lehrer; darum werde ich versuchen, genau beobachten, und dann hier in diesen Blättern ein Mehreres davon mittheilen.

Burg R. am 6ten März 1811.*)

J. A. Hacker.

V.

Patriotische Winke von einem Patrioten der die Zukunft erwägt.

Es ist von vorurtheilsfreien Männern gezeigt und bewirsen worden, daß wir eine Menge Dinge vom Auslande ziehen, welche wir entweder nicht bedürfen

versieht, damit die Nässe nicht von oben eindringen kann. An den Seiten haftet, sobald sich der Haufen gesetzt, keine Nässe.

*) Aus einem Versehen ist dieser Aufsatz erst jetzt abgedruckt worden. Wir werden uns freuen zu vernehmen, daß bei dem Hrn. Verf. heuer der Klee so gut gerathen sey, um einen Theil für den Winter trocknen zu können. Indeß ist mir bekannt daß der Klee in jener Gegend fast immer gut gedeiht. — Uebrigens ersuche ich Herrn Hacker, das öffentlich gethane Versprechen in Erfüllung zu bringen, der Versuch falle auch aus, wie er wolle.

Pohl.

sen oder doch im Lande selbst erziehen könnten und sollten. Millionen gingen dadurch aus dem Lande, die uns nunmehr fehlen. Indeß kehrte davon ein kleiner Theil zurück. In dieses Zurückkehrende setzte man mit lautem Wortgepränge sehr großen Werth. Man bewies dadurch unsern Activhandel, welcher gar nicht selten mit einer so wohlriechenden Sauce ausgegeben wird, daß man vor lauter Ambrosia jene verlustige Millionen vergaß. Jetzt, da das Versperrungssystem das geltendste ist, werden alle Sparpfennige zusammen gesucht, um dafür die gemachten Bedürfnisse zu befriedigen und in Ehren zu bleiben. Nicht allein Zucker und Kaffee, sondern auch Medicin und Farbewaaren, Seide, Baumwolle u. s. w. entwenden uns die Summen, welche, wenn wir sie im Lande behielten, uns als Mittel zum Wohlstande dienen würden. Weg gehen die Summen, und jene kleinere sonst zurükehrende Summe bleibt weg. Wir müssen drum so lange immer mehr verarmen, als auf der einen Gränze das Geld aus dem Lande geht und auf der andern keins herein kommt. Dadurch entsteht die empfindlichste Störung der Gewerbe, welche um so jammerswürdigere Scenen nach sich läßt, als gerade zu derselben Zeit die Abgaben, die die Zeitumstände nöthig gemacht haben, vermehrt, in den mehrsten Fällen verdoppelt worden sind. Und geht von diesen Sammlungen nicht wiederum ein nahmhafter Theil von dannen?

England war es, welches uns jene Summen entzog, und welches uns die kleinere davon zurück gab. Dieses Reich wählt auch jetzt wieder den klugen Weg, sich für die Zukunft den Alleingewinn zu erringen. Schon ist dazu ein guter Grund gelegt. Denn England deckt das Getreide, was es früher von uns größtentheils zu seinen Brantweinbrennereien zog, oder in Malz verwandelte, sehr sinnreich durch rohen Zucker uud Syrup, und verringert hierdurch seinen ungeheuern Vorrath von Zuckerstoff mit Vortheil Es gewinnt aus seinem Zucker eine Menge Rum, wodurch ihm der Conjac Frankreichs entbehrlich wird. England wendet ferner seinen Fleiß auf den Anbau und die Erziehung derjenigen Produkte, welche sie bisher vom Continente zog, und die uns die so hoch angerechnete rückkehrende Summe gewahrte. Englands Landwirthschaft nimmt mit starken Schritten eine andere Wendung, wodurch das landwirthschaftliche Gewerbe im Schwunge bleibt und der Nation die Summe zugleich erhalten wird, welche sie uns der Bequemlichkeit halber zukommen ließ. So giebt uns diese Nation wieder ein Beispiel, wie man ohngefähr seine Selbstständigkeit erhalten müsse.

Was hingegen thun wir in dieser Hinsicht? Sind wir für den innern Reichthum unsers vaterländischen Reichthums nicht stockblind? gerathen nicht selbst die Entdeckungen, durch Teutsche ge-

mach

macht, und mit den größten Beweisen ihrer Nutzbarkeit belegt, in Vergessenheit? oder werden nur lauligt verfolgt? oder gehen von uns verschmäht über die Gränzen, fassen dort Wurzeln und bringen uns die schönen Früchte für noch schöneres Geld zurück? Man bekämpfe die Aefferei für das Fremde, erwerbe sich Nationalsinn, und wir werden selbstständig seyn! So ist es längst bewiesen, daß; unsre einheimischen Pflanzen Zucker und Syrup liefern, und dennoch ist die Lauligkeit, denselben daraus zu bereiten, sehr groß. Man sieht den Nutzen auf den Augenblick wohl ein, aber man glaubt, daß wenn wieder Handelsfreiheit ist, man den Zucker von den Engländern, das Pfund für wenig Groschen und niedriger erhalten werde, als wir im Stande sind, denselben zu produciren. Warum? frage ich, sollten denn die Engländer in Zukunft ihren Zucker wohlfeiler verkaufen? Sie haben ja in gegenwärtiger Periode einen Gebrauch gelernt und eingeübt, der schon der Anlagen und Anstellung der Leute wegen lange bleiben wird. Und gesetzt der Preis dieses Zuckers käme um die Hälfte herunter, so werden wir immer noch dabei bestehen; wenn wir denselben selbst bereiten, selbst wenn wir nicht einmal darauf rechnen, was wir doch mit Gewißheit können, daß nemlich wir im Betriebe selbst neuen Vortheil entdecken werden, z. B. das Verfahren erleichtern. Wird es hier

nicht eben so seyn, die dieß bisher bei der Brantweinbrennerei der Fall war? Wie weit rückte man nicht dabei in neuerer Zeit vortheilhaft vor? — *) Wir kennen längst schon das Geheimniß, unsern Landesbrantwein bis dahin zu veredeln, daß er den

*) Man hat bei der Runkelrübenzucker-Fabrikation überhaupt sonderbare Begriffe. Bald meint man, sie sey nicht gewinnreich genug um sich derselben zu unterziehen, und doch hat man die treflichsten Beispiele vor Augen, wenn man sich nur dahin wenden will; bald ist man wiederum verlegen, ob man wohl auch den bereiteten Zucker, Syrup, Rum u. s. w. werde absetzen können, und doch werden im Lande jährlich so viel Tausend Centner verbraucht, als eine Fabrik Pfunde erzielen kann. Eine Menge Einwürfe, Bedenklichkeiten, Kleinlichkeiten u. s. f. zirkuliren über das Thema der Zuckerfabrikation aus Runkelrüben, bloß weil man es so haben will, und das Ganze nicht mit scharfen Blicken betrachten mag. — Wichtiger, und der Nation ehrender wäre es, wenn man sich mit der Sache selbst bekannter machte, sich nach Mitteln und Wegen umsähe, dieselbe zu betreiben, seine Kosten und Umstände zu untersuchen, wie weit man daran Theilnehmer seyn könne, ob als Zuckerfabrikant, oder Lieferant der erbauten Rüben. Nicht jeder soll und kann Zuckerfabrikant seyn, und eben darinn liegt wiederum für das Ganze ein großer Vortheil. Wenn jeder Bezirk eine Fabrike hat, so kann jeder Landbesitzer Nutzen davon ziehen. Unkunde verräths, wenn man der Meinung huldiget, als müsse man

den Conjak, Rüm und Rack gleichkommt, und dennoch beweisen die Einfuhren letzterer ganz entbehrlichen Waaren, wie wenig jene Entdeckung Fabrikmäßig benutzt wird. — Wir wissen die schönsten Biere zu brauen, von denen wir Nutzen ziehen könnten, die uns die gewöhnlichen Sorten des eingeführten Weins entbehrlich machten, wofür wir jetzt unzählige Summen ins Ausland befördern — und dennoch denken wir nicht auf Veredlung der Biere im Allgemeinen. Vielmehr klagt man an den meisten Orten, daß sonst das Bier besser gewesen sey als jetzt, und viele Biere gleichen mehr einem schmutzigen Spühlige, als einem guten Getränke.

Woher nun diese Inkonsequentzen? Darauf ist aber nicht schwer zu antworten. Kenner haben selten Gelegenheit und Mittel zu Ausführung solcher Unternehmungen, die den Anfang mit Aufwand verknüpfen; Kapitalisten hingegen noch seltner Kenntniß und Patriotismus, um etwas zum Nutzen des Vaterlandes zu thun, oder nach ihrer Art zu wagen. Wird drum etwas erfunden, so geht dieß zu der Nation hinüber, die durch Belohnung jedes Verdienst ermuntert, ihren Reichthum

man Erbauer der Runkelrüben und Verfertiger des Zuckers seyn. — Wer dieß thun will, würde nie eine Gewinn gebende Zuckerfabrike zu Stande bringen. Pohl.

thum zum Besten des Vaterlandes benützt, und wenn Ueberfluß entsteht, das Ausland zu finden weiß.

Der Blick in die Zukunft, wenn die Freiheit der Meere wieder hergestellt seyn wird, kann uns keinen Muth verkündigen, wenn wir nemlich den gegenwärtigen Zeitpunkt, den uns die Vorsehung schickte, nicht dahin benutzen, die Reichthümer unsers vaterländischen Bodens kennen zu lernen und uns eben so unabhängig zu machen als andere Nationen. Denn da höchst wahrscheinlich für die Zukunft der Zeitpunkt nicht wieder eintreten wird, daß England unsere Kontinentalprodukte bedarf, so sollten auch wir mit der größten Energie dahin trachten, England, Amerika, so wie Ost- und Westindien so viel wie möglich auf unsern eignen Boden zu finden.

Allerdings scheint dieß Unternehmen groß zu seyn, es macht sich aber gewiß leichter als man jetzt ins gemein glaubt, wenn wir nur Sinn dafür annehmen und die Ausführung wird um so leichter, als wir uns bieder und deutsch die Hand bieten. — Es gehört gewiß mit unter die Vorzüge dieses Journals, daß sein Herausgeber mit Wärme und Kraft nicht nur den Vorurtheilen entgegen spricht, sondern auch mit gediegener Kraft die Wege zeigt, die wir wandeln müssen, wenn wir

wir uns wieder empor arbeiten und nicht kleinmüthig unterliegen wollen.

Bei diesem Verfahren müssen wir offenbar doppelt gewinnen, einmal weil wir ersparen, was wir sonst weg geben, andern theils, indem wir produciren, was wir bedürfen, Menschen anstellen, welche anderswo geschäftslos werden, und so der Nation alles sind.

Zu ersparen müssen wir alles suchen, was jetzt mit Einfuhrlicent belegt ist. Dieß ist nicht allein Zucker und Kaffe, Gewürze, Medicin und Farbewaaren, Fabrikstoffe, sondern es sind auch Zeuge u. s. w. Belebt uns ein ächter teutscher Sinn, so wird es uns leicht seyn, sich solcher Bedürfnisse zu entwöhnen, z. B. seidene und baumwollene Stoffe zu tragen, sondern dafür zu unsern leinenen und schafwollenen Zeugen greifen. Beide sind, auch für den Luxus berechnet, so weit vervollkommnet, daß sie uns die theure Seide und Baumwolle entbehrlich machen. Und wie schnell werden uns die vaterländischen Fabriken nicht Waaren liefern, die den belobten Erfindungsgeiste der teutschen Nation aussprechen. Mit der Baumwolle und Seide wird ein großer Theil unserer jetzigen Noth schwinden, dagegen wird der Fleiß bei der gemeinsten Klasse erwachen, sich durch eignes Spinnen des Flachses und der Schafwolle, die Kleidungs-

stücken

stücken wohlfeil zu verschaffen. Die Summe ist ungeheuer, welche wir Landwirthe jährlich für baumwollne und seidne Zeuge ausgeben, wovon wir den größten Theil als Jahrmarkts und andere Geschenke dem Gesinde überreichen. Wir wollen von jetzt an weder seidne noch baumwollene Tücher mehr geben noch selbst tragen, so ist die Mode wenigstens auf dem Lande verdrängt, und wir erhalten dem Lande Millionen, helfen unsren Fabriken auf, und geben uns einen neuen Schwung in der Landwirthschaft. Der Flachsbau wird durch solche zweckmäßige Unterstützung empor kommen und zu bessern Preisen anderer ländlichen Produkte verhelfen.

Was der Herausgeber des Archivs so oft gesagt hat und noch neulich der Herr von Steindel that, daß wir uns unter einander die Hand bieten müssen, wollen wir thun. Es wird dann sogleich manches eine bessere Lage bekommen, und wird in Zukunft mit unsern Gütern, und überhaupt mit unsern Finanzen besser stehen. Möchte es doch dem Herausgeber des Archivs gefallen, uns sobald wie möglich mit denjenigen Pflanzen bekannt zu machen, welche, wenn wir sie bauten, Gewinn bringen könnten. Seine Gründlichkeit, welche von großem Beobachtungsgeiste und tiefen Kenntnissen spricht, setzt uns in den Stand, das

was

was er empfiehlt, mit Sicherheit des Gelingens zu thun. *)

VI.

Ueber den kürzern und längern Wuchs des Roggens.

Ich sagte neulich, daß man alsdenn bei der Landwirthschaft unter andern sichere Fortschritte machen würde,

*) Ich danke dem Herrn Einsender für das gütige Zutrauen in meine Kenntnisse, und werde mich jeder Zeit bestreben für meine Gewerbswissenschaft das zu thun, was in meinen Kräften steht. Allein, was ich schon oft geäußert habe, nicht ich allein vermag dieser Zeitschrift den gediegnesten Werth zu geben, sondern dieß kann nur das landwirthschaftliche Publikum thun. Es ist unmöglich jedes Wünschen zuvor oder entgegen zu kommen, allein ich suche sie zu erfüllen, so bald als ich in den Stand gesetzt werde Hand anzulegen. Es werden aber nach meiner unmaßgeblichen Meinung jedes Wünsche befriedigt werden, wenn ein Jeder solche dem gesammten Publikum vorlegt. Es finden sich alsdann jeder Zeit Sachverständige, welche einen Trieb in sich finden, selbst den unbekannten Gewerbsgenossen zu willfahren. Ich selbst will und kann nur der unpartheiische Vermittler seyn.

Pohl.

würde, wenn man die Extreme von der Vegetation der Pflanzen gegen einander stellte, dabei die bewirkenden Ursachen, warum sie erzeugt werden, ausmittelte und alsdann die zwischen beiden Extremen inne liegenden Fälle von der mindesten bis zur größten Fruchtbarkeit, gleichsam wie auf einer Leiter von Stufe zu Stufe betrachte, und nicht eher ruhte, als bis die jedesmaligen Ursachen sicher gefunden und so erklärt sind, daß man sie durch absichtliche Proben als richtig belegen kann. Einen solchen Fall macht das Thema des gegenwärtigen Aufsatzes.

Da der mindere und größere Strohgewinn bei der Landwirthschaft überaus wichtig ist, so kann es kein gleichgültig Thema seyn, wenn wir es unternehmen absichtlich die Ursachen aufzusuchen, durch welche die Länge oder Kürze der Hälme des Roggens bewirkt werden. Allein in so fern sieht sich der Verfasser dieses Aufsatzes genöthiget, um gütige Nachsicht der Leser zu bitten, als er es nicht vermag, den Gegenstand mit der wissenschaftlichen Schärfe zu bearbeiten, als er es verdient. Der Verfasser schrieb darum diese Zeilen nur in der guten Meinung nieder, um zu veranlassen, daß Sachverständigere den Faden aufheben und mit sicherer Hand weiter fort führen möchten. Vielleicht finden die kunstlos hingeworfenen Thatsachen und Gedanken eine günstige Aufnahme.

Um den möglichst längsten Wuchs der Roggenhälme zu finden, könnte es sehr nützlich seyn, wenn man einzelne Fälle nachwiesen, wo der Roggen von ungewöhnlicher Länge angetroffen worden ist. Den längsten, welchen ich je gesehen habe, fand ich vor 18 Jahren auf den Stadtäckern bei Sommerfeld in der Niederlausitz. Er war zwischen 7 und 8 Fuß lang, und unten fast von der Stärke einer Federspule. Das Erdreich ist ein fruchtbarer, warmer Auenboden, von sehr schwarzer Farbe. Der in Rede stehende Roggen nahm nur einen schmalen Streifen, ein sogenanntes Riemenstück ein. — Versichert hat man mich, daß diese Länge des Roggens an der Donau, besonders ob der Ems und wieder in Ungarn, die gewöhnliche sey. — In der Leipziger Gegend dürfte der allerlängste Roggen nicht über 6 Fuß messen, von dieser Länge habe ich ihn auch nur auf solchen Feldern gefunden, welche die Kohlgärtner bisweilen mit Gartenpflanzen durch den Spaden bestellen, dicht neben an sieht man wohl welchen von 4 Fuß. Denn auch hier hat man die Landwirthschaft in Verhältnisse zn bringen gewußt, um ja nicht den höchst möglichen Ertrag zu gewinnen, wovon ich aber ein ander mal ein Wörtchen sprechen werde. In der Aue von Leipzig nach Merseburg und Halle scheinen verschiedene Landwirthe ebenfalls die Kunst zu verstehen, auf den vortreflichsten Auen-Boden

kurz-

halmiges und wenig körniges Getreide zu erbauen. Dasselbe habe ich auch auf den schönsten Thüringer Boden in der Gegend von Merseburg bis über Schafstädt gefunden, klein Lauchstädt, Kriegstädt, und die Felder etlicher Bürger zu Lauchstädt ausgenommen. Ja was noch mehr sagen will, ich fand Pröbchen dieser Kunst sogar in der gepriesenen goldenen Aue.

Bemerkenswerth ist es allerdings, wenn sich ganze Distrikte entweder durch ungewöhnlich kurzen oder langen Roggen auszeichnen. Man geräth dabei in Verlegenheit beim ersten Eintritte die wahren Ursachen zu finden, läßt man sich aber indeß die Mühe nicht verdrießen, die Forschungen fortzusetzen, so werden sie einem nicht so leicht entgehen. Die Sache macht sich nur deshalb schwierig, weil man Eingangs nicht sogleich findet ob die bedingenden Ursachen sich auf natürliche Verhältnisse oder auf das Verfahren Landwirthschaft zu treiben, begründen, oder ob beides denselben Erfolg beurkundet. Am öftern meyne ich den letztern Fall beobachtet zu haben.

Nicht nur unterhaltend, sondern auch vorzüglich belehrend ist es, wenn wir in einer und derselben Feldmark, den Roggen auf einzelnen Stücken gegen einander von verschiedener, ja wohl gar von auffallender Länge oder Kürze wahrnehmen. Es kann einzelne Fälle geben, wo der Boden wirk-

wirklich so schnell in eine andere Beschaffenheit übergeht, als ein Rain, ein Weg, ein Angewände u. s. w. breit ist, aber selten mag dieser Fall doch wohl vorkommen. Vielmehr muß man auf die Vermuthung kommen, daß der am Getreide gefundene Unterschied von der bessern oder geringern Pflege herrührt. Dem ohnerachtet können wir beim ersten Anblicke das Wesentliche, was den Unterschied macht, uns nicht sogleich erklären. Ja es giebt wohl Fälle, wo wir auf unsern eignen Feldern lange in Ungewißheit verbleiben.

Alles dieß deutet darauf hin, daß die Ursachen, warum sich im längern oder kürzern Wuchse des Roggens geltend macht, sehr verschiedentlich seyn können und denn auch wirklich sind?

Es kann und muß drum seinen Nutzen haben, wenn man sich diesen Punkt einmal zur Ansicht macht, und von mehrern Seiten betrachtet. Ich will drum einen Versuch wagen, die einzelnen Thatsachen, die mir vorgekommen sind, aufzustellen, und näher an einander zu bringen. Ich halte dafür, daß dieß am zuträglichsten geschieht, wenn wir uns folgende allgemeine Fragen zu beantworten suchen:

1) Unter welchen Verhältnissen erlangt der Roggen eine geringe Höhe? — Ich glaube folgendes als gegründet bemerkt zu haben:

a.) Wenn das Erdreich von Natur dürftig ist.

Was wir unter einem dürftigen Erdreiche verstehen, ist unter den praktischen Landwirthen zu bekannt, als daß es nöthig wäre, bei den Begriff, den man mit diesem technischen Ausdrucke bezeichnet, zu verweilen. Allgemein ist die Erfahrung, daß auf solchem Boden, jeder Zeit auch dürftigeres Getreide producirt werde, als auf solchen, welchen wir reich nennen der Fall ist. Der Unterschied ist jeder Zeit auffallend, und vielleicht am deutlichsten beim Roggen zu finden. Dieser bleibt überaus niedrig am Strohe und hat auch verhältnißmäßig kurze Aehren, oder was dasselbe sagen will, ist dürftig an der Zahl der Körner.*) Wir rech-

*) Daß die Größe der Roggenähren oder die Anzahl der Körner mit der Länge des Halmes im genauesten Verhältnisse stehn, davon kann man sich auf der ersten besten Roggenbreite überzeugen. Man untersuche die Aehren der allerlängsten Hälme, die man auf einem gewissen Raume antrifft und zähle die Körner wozu auch die Körneransätze zu nehmen sind, — dann die niedriger stehenden, und so fort bis zu den allerniedrigsten — und man wird finden, daß die Aehren von gleicher Höhe, unter seltener Ausnahme, auch gleich viel Körner haben. Ich zählte am 6 füßigen Halme 70 bis 72 Körner, beim 5 füßigen 60 bis 64, beim 4 füßigen 40 bis 48, beim 2 füßigen 12 bis 24. —

rechnen im praktischen Betriebe des Gewerbes, auch niemals bei einem dürftigen Boden auf ein langes Stroh, sondern nur auf einen frischen, mehlreichen Kern. Giebt uns der Himmel durch eine vorzüglich gute Witterung auf demselben Felde einmal längere und kornreichere Aehren, dann sammeln wir mit frohem Sinne, und bekümmern uns nicht weiter um das beschwerliche Warum?

b.) Wenn das Erdreich durch Abtragen dürftig geworden ist.

Ich will mich nicht vermessen zu bestimmen, wie weit ein Unterschied zu machen sei zwischen einem Felde, was von Natur dürftig ist, oder durch Ausbauen so weit herunter gekommen ist, daß beide im Ertrage einander völlig gleich zu rechnen sind. Genug wir haben Felder, vielleicht ganze Marken, welche man beim ersten Anblicke für fruchtbarer hält, als sie wirklich sind, und von den man erfährt, daß sie durch die Bewirthschaftungsart nach und nach in die vielleicht jetzt noch sinkenden Verhältnisse des Ertrags gekommen sind. — Auf solchen Feldern habe ich jeder Zeit nur kurzhälmigen Roggen angetroffen. Auch meine ich bemerkt zu haben, daß hier der Kern am Mehlgehalte geringer sey, als auf Boden, welcher von Natur dürftig ist, wie dieß der Fall bei sandigen Boden zu seyn pflegt. Es scheint als setzten

die

die Pflanzen größer an, als sie in der Folge zu leisten vermögen.

Es lassen sich hierbei verschiedne Grade bemerken und vielleicht auch nach vorausgegangenen noch genauern Untersuchungen, wissenschaftlich festsetzen. Wo es üblich ist, zwei oder wohl drei mal Roggen hinter einander zu bauen, da wird man jeder Zeit wahrnehmen, daß die nächst folgende Tracht am Halme merklich gegen die nächst vorhergehende zurück falle. Jedoch fehlt mir hier die Erfahrung ob das auch so bestimmt, wie hier, alsdann der Fall ist, wenn man ohngefähr so viel durch Dünger dem Acker wieder ersetzt, als die frühere Tracht zu seinem Wuchse daraus konsumirte. Indeß behauptet man, daß man auch bei dem besten und reichlichsten Dünger nicht eine und dieselbe Pflanze anziehen könne.

Hat man in der Dreifelderwirthschaft gesömmert, so fällt darauf der Roggen wohl auf einige Zoll kürzer aus, als auf dem neben an liegenden unbesömmerten Brachschlage. Allein es machen die Vorfrüchte jede nach ihrer Art wiederum einen Unterschied. Doch bin ich mit dieser Untersuchung noch nicht aufs Reine. Wichtig genug dürfte dieser Punkt seyn, um darüber die Wahrheit scharf zu suchen.

Ich

Ich bin sehr neugierig zu erfahren, welche Bemerkung man hierbei in den Fruchtwechselwirthschaften wird aufstellen können. Denn bei diesem Wirthschaftssysteme fängt man bekannter maßen mit behackten Früchten, die eine starke Düngung bedürfen, die Rotation an, läßt alsdann eine einsömmrige Halmfrucht, gemeiniglich Gerste mit Klee folgen, und säet erst nach dem Klee Roggen oder Weizen. Dieser Roggen oder Weizen soll nach der Annahme der Wechselwirthe ungleich vorzüglicher seyn, als der Dreifelderwirth auf reiner oder gesömmerter Brache erbauet und muß es auch seyn, weil der erstere einen weit beschränktern Raum als der Dreifelderwirth mit Roggen und Weizen bestellt, seine Wirthschaft würde sonst in den meisten Fällen nicht bestehen können. Was hier noch zu untersuchen seyn dürfte, will ich Sachkennern überlassen.

c.) Wenn der Boden natürlich trocken ist.

Darf man mit Gewißheit voraussetzen, daß die Pflanzen schon in ihrer frühern Periode die Bedingungen oder Anlagen in sich haben müssen, nach welchen die Verhältnisse ihrer fernern Wachsthumsperioden bestimmt werden, so ist es leicht einzusehen, daß Aecker, welche eine anerkannte trockne Lage haben, auch dürftigeres Getreide liefern müssen. Denn auf solchen Aeckern leiden

die Pflanzen bald früher bald später, Mangel an Feuchtigkeit, die zu einem üppigen Wachsthume eben so nöthig ist, als Geilung des Bodens zum vollkommensten Wuchse. Das Nothleiden auf einige Zeit kann drum die Pflanze in Hinsicht ihrer Oekonomie in eigne Mißverhältnisse setzen. Der Mangel der entgangenen Unterstützung kann sie nöthigen, daß sich der Wuchs in dieser drückenden Periode, zur Verkleinerung der Gefäße anschickt, und sonach der fernere Wuchs bedingt nach einem kleineren Maaßstabe eingeleitet wird. Ist diese Anlage einmal gemacht, so ist die Pflanze, und die Erfahrung scheint es zu belegen, genöthget ihren fernern Wachsthum nach dieser aus Noth gemachten Anlage zu beginnen. Doch will ich hier nicht weiter gehen, als ich sicher beweisen, oder aber auch in der Kürze darthun kann.

Bei dem Winterroggen und Winterweizen tritt der merkwürdige Umstand ein, daß solche vor Winters eine ganz andere Natur als im Frühlinge haben. Es kündiget sich diese durch eigends gestaltete Blätter, Wurzeln und durch die innere Structur der Pflanze selbst an. Der Anschaulichkeit wegen kann man die Herbstpflanze in Vergleich der Frühlingspflanze, als ein eignes Wesen betrachten. Oder man betrachte den Herbstwuchs als eine nöthige Vorbereitung des Frühlingswuchses. Mehr

über diesen äußerst wichtigen Punkt zu sagen verstattet mir gegenwärtig der Raum nicht.*)

Daß vom Herbstwuchse das künftige Gedeihen der Saat mit abhänge, ist unter den Landwirthen als Wahrheit angenommen. Allein es dürfte dabei noch so manches genauer zu untersuchen seyn, um die verschiedenen Grade davon zu bestimmen. Wenn man auch Erfahrungssätze nachweißt, wo auf einen schlechten Herbstwuchs dennoch im Frühlinge und fernerhin ein Wohlgedeihen erfolgt ist, so dürfte dieß doch wohl nur Ausnahme von der Regel oder vielleicht ein Zusammentreffen von glücklichen Verhältnissen als Ursache dieser Erscheinung seyn. Indeß hat gerade diese hier als Ausnahme angezogene Erscheinung für den praktischen Landwirth sehr großen Werth, indem sie nemlich für ihn in so fern folgereich werden kann, als er sich mit den bewegenden Ursachen bekannt macht, und Mittel aufzufinden sucht, solche durch Kunst her-

*) Bei dieser Gelegenheit erlaube ich mir den Wunsch, daß es einem wohl unterrichteten Landwirthe, der mit strenger Aufmerksamkeit die Natur beobachtete, uns eine treue Naturgeschichte des Roggens liefern möchte. Willig wollte ich meine aufgezeichneten Bemerkungen dazu darreichen. Es wäre wohl überflüßig den Nutzen eines solchen Buches beweisen zu wollen. Der praktische Landwirth würde erstaunend durch einen solchen Wegweiser gewinnen.

herzustellen. So wissen wir, daß der Roggen wie der Weitzen sich über aus bestockt, wenn wir ihn im Frühjahre mit der Egge aufkratzen, und freudig fortwächst wenn der Acker ihm Kraft genug giebt, diesen kräftigen angefangenen Wuchs ungestört fortzusetzen.

Diese Erscheinung dürfte sich aber schwerlich zum öftern auf natürlich trocknen Feldern zeigen. Denn wenn hier gerade der bessere Wuchs eingeleitet ist und von der Wärme vollendet werden sollte, fällt die Bedingung der nöthigen Feuchtigkeit weg. Der Boden wird zu leicht erschöpft und vermag die Pflanze im weitern nicht zu unterstützen. Auch bestätiget sich in der Erfahrung, daß wenn in der frühern Periode bei günstiger Witterung die Pflanzen noch so freudig standen, sie später hin doch verkümmern, wenn der Boden vertrocknet.

d.) Wenn der Boden zu bindig ist.

Ein bindiger Boden ist in der Regel der vorigen Art gewissermaßen entgegen gesetzt. In denselben vermögen sich die Wurzeln nicht gehörig zu verbreiten, indem sie nicht durchdringen und Narung aufnehmen können. Es kommt ihnen daher nur die Kraft des Bodens zu gute, welche ganz in der Nähe der Pflanze befindlich ist. Diese wird aber sehr bald konsumirt, gemeiniglich schon im

Herbst

Herbste, und wenn dann im Frühjahre, wenn grade die Roggenpflanze zu den lebhaften Wachsthume viel Kraft gebraucht, so giebt solche der Boden nicht her, die Pflanze fängt dann an zu verkümmern, treibt, so lebhaft sie früher hin auch schien, einen schwachen, kurzen Halm mit einer dürftigen Aehre, und dennoch bemerkt man, daß eine Menge Nebenzweige völlig vertrocknen. Diese Erscheinung kann meines Erachtens nur von Mangel der Narung herrühren. Gemeiniglich glaubt man, daß dieses Vertrocknen vom zu dick stehenden Halmen herrühre, und daher der Drang die Ursache davon sei. Allein man bemerkt das Zurückbleiben auf Aeckern, die kein dichtes Getreide haben, öfterer als welche gedränge voll stehen.

e.) Wenn der Acker in einer schlechten Bestellung steht.

Daß eine schlechte Bestellung des Ackers, wenigstens in den meisten Fällen denselben um viele Grade zurück setzt, ist eine bekannte Sache. Bald benehmen ihm die Unkräuter alle Kraft, welche der Saat zu gute kommen sollte, bald unterdrücken die letztern schon im Herbste das Wachsthum des Roggens und noch mehr im Frühlinge. Es kann am Ende nicht anders kommen, als daß das Getreide dünn und kurzhälmig empor wächst und alle Zeichen der Dürftigkeit an sich trägt.

f.)

f.) Wenn die Saat eine späte Bestellung hat.

In der Regel darf man denn doch wohl annehmen, daß die spätere Saat Ursache eines dünn- und kurzhälmigen Getreides sei, ob man gleich Ausnamen hiervon nachweisen kann und noch öfter will. Es kann seyn, daß manchmal einer frühen Herbstsaat Unfälle zustoßen können, denen eine späte Saat, eben weil sie spät ist, entgeht, aber das sind eben so wohl Seltenheiten, als wenn es gewisse Aecker giebt, die man niemals ungestraft frühzeitig bestellen dürfe.

Nach meiner Meinung giebt eine spät getrofne Saat deshalb dürftige Hälme, weil die Vegetation im Spätherbste zum öftern gestört wird, auch die spät erschienenen Pflanzen niemals die feste Natur einer frühern annehmen, sondern gleichsam eilend in den Zustand treten, welche der sogenannte Sommerroggen hat, späte Saat wächst auch leichtlich im Winter, was bei einer frühern selten geschieht, allein solcher Wuchs scheint öfterer nachtheilig als nützlich zu seyn. Kommt nun der Frühling, so geht solche späte Saat sogleich in die Höhe, und die Erfahrung zeigt, daß die Hälme nicht nur dünne, sondern auch kurz werden.

g.) Wenn die Saat sehr dicke gemacht worden ist.

Es ist eine allgemeine Erfahrung, daß sehr dick gesäeter Roggen nur in dürftige Hälmen empor

vor wächst. Die Erklärung von dieser Erfahrung ist nicht schwer.

h.) Wenn die Witterung ungünstig ist.

Wir haben schon erwähnt, daß ungünstige Witterung im Herbste dem lebhaftern Wuchse des Roggens Eintra thun könnte. Allein sicherer kann man die Nachtheile im Frühlinge für unsern Zweck nachweisen. Es ist glaublich, daß der Roggen im Frühjahre empfindlicher leide, wenn ihm die Witterung zuwider ist, als im Herbste. Man hat Gründe genug und ziemlich stark belegende Thatsachen nach zu weisen, daß eine wärmere Witterung dem Roggen öfterer Nachtheile zuziehe, als kältere Man meint die Erfahrung gemacht zu haben, daß in solchen Frühlingen, wo eine mäßige kältere Temperatur die herrschende war, der Roggen sich am mehrsten bestockte. Auch gab uns das vorige Frühjahr Gelegenheit zu beobachten, daß bei der auffallend gelinden Witterung um diese Jahreszeit, sich der Roggen sogleich erhob, als er sich kaum zum Frühlingswuchse anschickte, da er sich doch sonst erst einen Zeitraum hindurch zu bestocken pflegt. Der Erfolg liegt vor unsern Augen. Denn ob man gleich nicht im geringsten bemerkte, daß im Winter das Getreide ausgegangen wäre, so ist doch der Roggen über aus dünn und kurzhälmig empor gewach-

gewachsen und der Ausdrusch wird leider! den übereilten Wuchs darthun.

Indeß sind mir gar wohl Felder bekannt, wo eine warme Frühlings-Witterung fast jedes mal eine reiche Aernte zur Folge hat. Es sind die so genannten kaltgründigen. — Ich wähne keinesweges etwas Neues zu sagen, wenn ich einen mäßig kalten Frühling der Roggenpflanze für zuträglicher halte, als eine wärmere. Denn schon der Umstand, daß man in wärmern Himmelsstrichen nicht mit Glück Roggen bauet, muß uns auf jene Meinung führen.

Hierinnen mag es denn auch hauptsächlich liegen, wenn man Jahrgänge nachweisen kann, wo entweder der Roggen im Halme sehr lang, oder im Gegentheil sehr kurz wuchs. Ja diese Verschiedenheit läßt sich noch weiter nachspüren. Man hat nemlich gefunden, daß entweder die frühere oder spätere Bestellung nach Jahrgängen sich auszeichnete. Bei den Bodenarten scheint es derselbe Fall zu seyn. Es wäre wohl der Mühe werth, die bedingte Verschiedenheit weiter zu verfolgen.

In der Beantwortung der zweiten Frage, nemlich:

2) Wenn wächst der Roggen langhälmig?

werden wir uns um einen guten Theil kürzer fassen können, weil wir uns schon in der Beantwor-

wortung der erstern den Weg gebahnt haben. Wenn die Bedingungen wegfallen, nach welchen der Roggen kurzhalmig wird, so wird in der Regel allerdings ein längerer Halm erbauet werden. Indeß wollen wir wiederum gewisse Ansichten aus zu mitteln und kürzlich zu erklären suchen.

Man wird finden, daß unter sonst gleichen Umständen und Verhältnissen der Roggen lange Hälme erhält:

a.) Wenn der Boden in voller, d. i. dem Roggen zuträglichen, Kraft steht.

Hat ein Acker grade diejenige Kraft, welche der zu erzielenden Pflanze am zuträglichsten ist, so nimmt diese wie oben gesagt worden, gleich im Anfange ihrer Vegetation eine Anlage zum üppigsten Wuchse an, und wird auch in der Folge darinnen in so fern nicht gestört, als es der Pflanze in keiner Periode des Wachsens an Narung mangelt. Man darf drum hier auf die vollkommenste Pflanze rechnen.

b.) Wenn der Acker ein Neubruch ist.

Neubrüche stehen wohl immer einem kraftvollen Felde gleich, voraus gesetzt, daß sie gehörig bestellt werden können. Gemeiniglich ist eine Fülle von verwesten vegetabilischen und animalischen Stoffen vorhanden. Sind nun solche so weit gekommen, daß sie ihren Trieb auf die Vegetation äußern, so bemerkt man eine besondere Ueppigkeit

der

der darauf vegetirenden Pflanzen. Diese Pflanzen haben hier gleichsam die Wahl für sich zu nehmen was sie wollen, denn eine frühere Frucht hat ihnen nichts entzogen. Je länger aber in der Folge Pflanzen in diesem Boden erzielt werden, um so mehr kommen diese in Rückfall. Indeß wächst der Roggen nicht auf jedem Neubruche gleich gut, auch wenn die Geilung ihm noch so zuträglich schien. Er wächst wohl besser, wenn eine Vorfrucht erst weggenommen worden ist. Es läßt sich hier über sehr viel anmerken, wir gedenken aber hier nur den einzelnen Erscheinungen, nach welchen man auf Neubrüchen ungewöhnlich langhälmigen Roggen erbauet hat.

c.) Wenn der Roggen als erste Tracht wächst.

Es finden hier dieselben Ursachen statt, welche wir eben beim Neubruche in Erwägung gezogen haben. Eines Theils ist hier noch die volle Kraft vorhanden, und andern Theils hat noch keine andere Pflanze gerade diejenigen Theile der Geilung an sich genommen, welche der Roggen annimmt, wenn er als früher kommende die Wahl hat. Ob man gleich mit einer gewissen Zuverlässigkeit annehmen kann, daß jede Pflanzenart ein gewisses Maas von Geilung als ihrem vollkommensten Wachsthume am zuträglichsten, hat, so scheint es doch, wenigstens in regelmäßig geführten Wirthschaften, der

Fall

Fall zu seyn, daß der Roggen in erster Tracht, gegen eine zweite oder dritte Tracht, am höchsten wächst. Dieses Verhältniß scheint auch dann noch statt zu finden, wenn die Begeilung das Maas übersteigt, welches für den Roggen das zuträglichste ist. Denn der Nachtheil dieses Uebermaßes scheint sich in der Regel nur in der Qualität der Körner dar zu thun.

Bei dem Streite über das Besömmern der Brache, hat man, wie ich glaube mit guten Gründen zu beweisen gesucht, daß unsere Vorfahren, welche sehr strenge auf reine Brache hielten, auf demselben Felde mehr an Schocken und Körnern erbaut haben als es den Nachkommen gelingen will. Die Ursachen davon können darum gewiß nur in der Eigenschaft des Roggens liegen, daß er am liebsten als Vorfrucht wächst. Es ist fast mit Gewißheit anzunehmen, daß die Nachfolger besser düngen als ihre Vorfahren, und darum die Felder jetzt auch in größerer Kraft stehen. Ein sehr wichtiger Punkt der praktischen Landwirthschaft.

d.) wenn endlich der Boden seine gute Bestellung hat, vom Unkraute rein ist, und die Saat früh genug gemacht, auch der Saame nicht zu dick ausgestreuet worden.

Die Ursachen davon sind oben aus einander gesetzt worden.

e.)

e.) Wenn der Acker eine tiefe, lockere Erdkrume hat.

Eine tiefere Schicht aufgelockerter aber gleichartiger Erdkrume, hat nach meiner Meinung unverkennbar den wirksamsten Einfluß auf höhern und kraftvollern Wuchs des Roggens. Man prüfe nur die einzelnen Thatsachen unpartheiisch und man wird die Wirkung nimmer mehr verkennen können.

Außer den Vorzügen, welche ein tief gepflügter Acker vor einem seicht gepflügten hat, nemlich Lockerheit, eine gleichmäßigere Temperatur, ein größerer Widerstand gegen üble Witterung, tritt noch eine äußerst bemerkenswerthe aber bisher, wie es scheint, noch nicht erwogene Erscheinung beim Roggen ein. Doch habe ich schon, wenn ich nicht irre, zu einer andern Zeit etwas davon gesagt. Die Herbstwurzeln des Roggens, welche ihrer Natur gemäß stets senkrecht in die Erde gehen, dringen sehr tief ein, wenn sie anders ein lockeres Erdreich finden, und ihre kleinen Faßern an dem Ende zeigen uns wohl deutlich genug, daß sie auch nur in der Tiefe Narung an sich nehmen. Im Frühlinge sterben alsdann diese Herbstwurzeln ab, und neue entstehen dort von der Pflanze ausgehend, wo die untersten Blätter angeheftet sind. Diese Sommerwurzeln verbreiten sich nun nach allen Seiten schief in den Boden, und führen jetzt der saftreichen Pflanze Narung aus der Erde zu. Ist

daher

daher der Boden tief, so nimmt die Roggenpflanze vor Winters ihre Narung allein aus der Tiefe, während daß die in der Oberfläche bis zum Frühlinge verschont bleibt und nun gerade dem neuen Wuchse vorzüglich zu statten kommt. Bei einer seichten Erdkrume dringen aber die Herbstwurzeln nie tief ein und sind daher genöthiget, sogleich von der Geilung in der Oberfläche zu zehren, die nunmehr für den Frühlingswuchs alsdann wenig oder nichts übrig behält.

Fr. Pohl.

VII.

Das Vortheilhafte des Mohnbaues im Großen.

Es ist unwiderlegliche Wahrheit, daß der Landwirh jetzt manches mit großem Gewinn thun kann, was früher, wenn auch nicht unthulich war, doch mit wenigem Vortheil geschehen konnte. Wenn bisher unser Gewerbe mehr oder weniger einseitig war, so macht es sich jetzt dem Landwirthe zur Pflicht, umher zu schauen, was bei den gegenwärtigen drückenden, ja selbst zerstörenden Verhältnissen, grade in seiner Lage nützlich seyn könne und würde, wenn er dasselbe auf seinem Gute ver-

veranstaltete. Wenn früher manche Produkte, welche die wirklichen oder erkünstelten Bedürfnisse heischten, wohlfeiler aus dem Auslande gezogen wurden, als wir sie selbst zu erzielen vermochten, so wäre es keine belohnende Spekulation für den einzelnen Landwirth gewesen, sie zu produciren, ob es gleich in staatswirthschaftlicher Hinsicht nicht zu leugnen ist, daß dabei die Nation am Nationalreichthum würde gewonnen haben. Allein mehr als dieser Fall, verdrängten die Vorurtheile aller Art, die durch Feinheiten einzelner Negotianten nicht nur erhalten, sondern auch ziemlich listig vergrößert wurden. Doch wozu erst das Aufzählen von Ursachen, warum dieß oder jenes bisher unterblieb, sie liegen ja vor Augen und werden täglich immer mehr erkannt, wenn man auch immer noch Anstand zu nehmen scheint, sich dieß laut zu sagen. Genug, die Wege, welche jene Einfuhr begünstigten sind jetzt entweder gesperrt oder mit so viel Impost belegt, daß sie als unfahrbar betrachtet werden können; die eingebrachten Produkte sind aber zum Bedürfniß der Nation geworden, man kann oder will sich nicht davon trennen, man bezahlt sie darum ungewöhnlich theuer. Dieß kommt dem Landwirthe als Producenten zu gute. Der hohe Preis der neu erzielten Produkte, deckt seine erste Anlage eben so wohl als die selten vermeidlichen Mißgriffe des Anfangs, die Seltenheit verschafft

 ihm

ihm sichern Absatz. Mittlerweile der spekulative Landwirth die beabsichtigten Produkte erbaut, macht er, in der Procedur neue Forschritte und gewinnt darum noch, wenn er viele Nachfolger erhält und dadurch die Produkte gemein werden. Auch hat sich in der Zeit die Nation daran gewöhnt und kauft vom Nachbar, was sie sonst über die Grenze, wohl über entfernte Meere erhielt.

Es ist wahr, dieses spekulative Verfahren ist und kann nicht jedermanns Sache seyn. Dem einen fehlt es an den nöthigen Mitteln, der Andere ist durch eiserne Verhältnisse an ein gewisses Verfahren gebunden, der Dritte ist zu furchtsam und dem Vierten mangelt es an den benöthigten Kenntnissen, so ausreichend diese auch in seinem frühern Treiben waren. Doch behauptet auch hier das Sprüchwort: wer da suchet, der findet, seine goldene Wahrheit. Oft stellt man sich die Sache, weil man mit seinem Sinne zu entfernt von ihr ist, schwerer vor, als sie wirklich ist. Tausende wünschen das Gute, fünfhundert wissen den Weg dazu, aber fünf und zwanzig bestreben sich nur es zu erlangen, zwanzig bleiben auf halben Wege stehen, und fünfe nur ziehen Vortheil daraus. Es ist wahr, man muß auf der einen Seite entschuldigen, wenn es nun einmal nicht anders ist, und man würde offenbar ungerecht seyn, wenn man sich zum Tadel vermessen wollte. Indeß ist es Pflicht für dem

der

der die Sache einsieht und es redlich mit seinen Zeitgenossen meint, besonders für den redlichen Schriftsteller, die Mängel zu rügen, das Bessere vor zu ziehen, zu beweisen, und wo er weiß und kann willige Hand zu reichen. Darum, edle Beförderer des Guten! zum Handschlage der gemeinschaftlichen Mitwirkung — und es wird lichter, was dunkel war, es wird stehen was wankte, es wird aufschießen, was vertreten schien.

Unter die Spekulationen, welche unter den gegenwärtigen Verhältrissen bei der Landwirthschaft ohne alle Gefahr und mit dem besten Erfolge gemacht und ausgeführt werden können, gehört ohnstreitig der Anbau des Mohns. In wiefern diese Behauptung gegründet ist, soll sich in diesem Aufsatze aussprechen.

Wir wollen das, was für unsern Zweck wissenswerth ist, unter folgende Gesichtspunkte bringen, als:

a.) Die Kenntniß der Pflanze.
b.) Das Kulturverfahren und
c.) Die Benutzung derselben.

a.) Die Kenntniß der Pflanze.

Eine genaue Beschreibung des Mohns wird hier deßhalb nicht nöthig seyn, weil die Pflanze in

in ihrem Aeußern so viel Eigenthümliches hat, daß es fast unmöglich ist, sie mit einer andern zu verwechseln. Ueberdieß ist sie in Deutschland so allgemein verbreitet, daß sie wohl jeder Landwirth schon aus eigner Ansicht kennen dürfte.

Weniger dürfte diese Pflanze nach ihren natürlichen Eigenschaften, und dem daraus abstrahirten oder durch deu Zufall entdeckten Werth, unter den mehrsten Landwirthen bekannt seyn. Denn wäre dieß der Fall, so würde der Mohn auch bei uns längst im Großen als Oelgesäme angebauet worden seyn. Denn bisher blieb er immer nur auf beschränkte Bezirke eingeschränkt, man betrachtete ihn mehr als Gartenfrucht und räumte ihm darum im freien Felde selten einen bedeutenden Raum ein. Jetzt wird er in den Niederlanden, im Oestreichischen, in Thüringen, im Sächsischen Kurkreise, der Niederlausitz und in der Mark Brandenburg einiger maßen im Großen kultivirt. Jedoch geht der Zweck mehr auf andern häußlichen Verbrauch als auf Oelgewinn, aus welchem Gesichtspunkte wir für dießmal den Mohn doch hauptsächlich betrachten wollen.

Es hat nie an Anregungen zum Anbaue des Mohns gefehlt. Theils haben die Schriftsteller auf seine Vorzüge aufmerksam gemacht, theils haben die Umstände dazu gerathen, wie dieß hauptsächlich in den Niederlanden der Fall war, von wo

aus die holländischen Kaufleute das Oel zogen und gut bezahlten, um damit ihr Baumöl zu verbessern.

Vielleicht hat auch der Umstand, daß sein Anbau von jeher von kleinen Landwirthen betrieben ward, dessen Ausbreitung ins Große verhindert. Entweder sahe man ihn darum zu geringfügig an, um darauf besonders aufmerksam zu seyn, oder man dachte sich dabei viele Mühe und Arbeit.

So viel ist aber gewiß, daß noch zu keiner Zeit die Aufforderungen so einladend waren als jetzt. Es kann darum bei den Sachverständigen nur eine Stimme für den Mohnbau seyn.

Der klassische Schriftsteller Schwerz fällt im 2ten Bande S. 196. in seiner Anleitung zur Belgischen Landwirthschaft folgendes Urtheil über den Mohn, „Da der Mohn keinem Insekt, weder in seiner Jugend, noch während der Blüthe, noch in den Saamenköpfen unterworfen, sein Ertrag also beinahe sicher und gleichförmig ist; da er keine vorhergehende Brache, keines Vorpflanzens bedarf; da er als ein Sommergewächs das Land nicht zu lange einnimmt; da sein Same, wo nicht einen dritten, doch gewiß einen vierten Theil Oel mehr giebt, als der Rapssame; und da sein Oel alle andere Oele des nördlichen Europas übertrifft; so bin ich überzeugt, daß ungeachtet, der

Mohn

Mohn zum Rapse im Samenertrage nur wie 3 zu 5 steht, daß, sage ich, wenn man eine gewisse Anzahl von Jahren zusammen rechnete, der Mohn allen andern Oelgewächsen den Rang streitig machen, und sie besonders da bei weitem übertreffen würde, wo man ihn zu einen angemessenen Preise, obgleich noch unter seinen wahren Werthe, verkaufen kann.“

Dieß schrieb Herr Schwerz vor 5 Jahren, also zu einer Zeit, wo die Getreidepreise noch ziemlich hoch standen und dagegen das Olivenöl in Teutschland noch gut und ohngefähr um die Hälfte wohlfeiler als jetzt zu haben war. Es spricht sich daher durch die gegenwärtigen Verhältnisse aus, wie vortheilhaft für uns der Mohn seyn könne und zur höhern Abnutzung unserer Aecker beitragen müsse.

Das Verdienst des Mohnöls bestehet hauptsächlich in seinem Geschmacke, es steht darinnen dem Rettigsöle eben so weit vor als dieses dem Rüböle. Im Ertrage, sagt ferner Hr. Schwerz, ist zwischen beiden Pflanzen gar keine Vergleichung zu machen, so daß ich denken muß, daß diejenigen, die den chinesischen Oelrettig empfahlen, den Mohn gar nicht gekannt haben müssen. Man hat die Erfahrung gemacht, wenn unter gleichen Umständen der Oelrettig auf einen Magdeburger

Morgen 3 $\frac{1}{5}$ Scheffel gab, der Mohn 6 bis 8 Scheffel trug.

In den Annalen der niedersächsischen Landwirthschaft machte Hr. Poske zu Linden bekannt, daß ein Morgen (wahrscheinlich Calenberger) im Durchschnitte 15 Himten Mohnsamen ärnten lasse. Aus 1 Himten würden 16 Pf. Oel geschlagen. Nähme man den Preis zu 8 Mariengroschen (1 Mgr. = 9 pf.) an, wofür man es gewiß absetzen könnte, so wäre der Geldertrag eines Morgens 53 Rthlr. 12 Mgr. Da nun außer dem ein Mohnacker auch zugleich mit Möhren benutzt werden kann, so würden diese die Kosten decken. Mithin bliebe obige Summe als reiner Ertrag.

Nach Weisen, s. dessen ekonom. Technologie 3 B. S. 100. wird angenommen, daß 1 Dresdner Scheffel Mohnsamen 22 bis 24 Maas Oel gebe. Und Spielmann versichert, auf das Pfund Mohnsamen 8 Loth Oel erhalten zu haben.

Vergleicht man die Schriftsteller für unsern Zweck mit einander, so weichen sie in Ansehung der Quantität des Oels, welches aus einem gewissen Maße Mohnsamen gepreßt werden kann, wenig von einander ab, und es geht aus allen Berichten wenigstens so viel hervor daß der Mohn in der That eine gewinnreiche Pflanze sei.

Allein

Allein es liegt auch in der natürlichen Eigenschaft des Mohns selbst, als landwirthschaftliche Pflanze betrachtet, Manches was ihren Anbau erleichtert und vortheilhaft macht. Dahin gehört, daß sie im Boden nicht zu ekel ist; sie verschmäht eigentlich keinen, nur ist der Ertrag unter sonst gleichen Verhältnissen, in einem fruchtbaren lockern Erdreiche der lohnenste. Ferner ist der Umstand äußerst wichtig, daß der Mohn ein Sommergewächs ist und zeitig das Feld räumt. Besonders hat dieß großen Werth für den Dreifelderwirth. Er kann daher den Mohn als Brachfrucht anbauen und dasselbe Feld noch zur Wintersaat bestellen, oder wie er sich sonst Bequemlichkeit verschaffen will. Der Anbau im Kleinen hat eine zweite Benutzung desselben Feldes gelehrt und als nützlich dar gethan. Die erste Benutzung in einem Jahre bestehet darinnen, daß man den Mohn zugleich mit Möhren-Samen aussäet, diese beiden Pflanzen vertragen sich sehr gut und man hat dieses Gemisch so vortheilhaft gefunden, daß man wohl fast überall, Mohn und Möhren zugleich bauet. Die Möhren sind daher auch mit den Namen Mohnrüben belegt worden.

b.) Das Kulturverfahren

oder die Art und Weise, wie man den Mohn mit Nutzen anbauet, verursacht keine sonderliche Schwie-

Schwierigkeiten. Man hat hiebei auf die Sorte des Samens, welche man zur Aussaat bestimmt, auf den Boden, und auf die Kulturgeschäfte zu sehen.

Die Art des Mohns, welche wir anbauen, ist der gemeine Gartenmohn, welche Linne mit dem Namen Papaver somniferum (Schlafbringender Mohn) belegt hat. Allein davon gibt es einige Spielarten, die man im gemeinen Leben uneigentlich Arten nennt. Richtiger ist die Benennung Sorte. Diese Spielarten oder Sorten werden gewöhnlich nach der Farbe des Samens bestimmt. Man hat diesen fast ganz schwarz, braun, röthlich, blau, und endlich grau weiß.

Die schwärzere Sorte soll nach einigen, zwar den meisten Samen bringen, allein dieser Same soll alsdenn wiederum weniger Oel geben, als der der weißen Sorte. Indeß wollen andere den Unterschied nicht so bedeutend gefunden haben.

Der weiße Mohn theilt sich wieder in zwei Sorten, nemlich eine mit geschlossenen und eine mit offenen Köpfen, welche letztere die samenreichste seyn soll.

Indeß stimmen die allermeisten für den weißen Mohn, als Oelgewächse, weil sein Oel ungleich lieblicher seyn soll, als das, welches vom schwarzen gewonnen wird.

Es

Es wäre wünschenswerth zu wissen, unter welchen Verhältnissen diese verschiedentlichen Sorten entstanden sind oder noch jetzt in einander übergehen. Denn dadurch würde der Landwirth in den Stand gesetzt gewisse Masregeln zu ergreifen, um bei der höchst möglichen Quantität auch die bestmöglichste Qualität zu erreichen. In dieser Rücksicht scheint denn der Mohn noch nicht untersucht zu seyn. Ich finde nicht einmal irgendwo bemerkt, ob der weiße Mohn vom schwarzen oder umgekehrt der schwarze vom weißen entstanden sey. Es wäre auch nicht unmöglich, daß die ursprüngliche Sorte oder die eigentliche Art zwischen inne liegen könnte. Dem rationellen Landwirthe bleibt also auch hier ein weites Feld zu untersuchen empfohlen.

Der Boden, den der Mohn verlangt, ist derjenige, welcher Gerste und Weizen trägt, also ein fruchtbarer und zugleich lockerer Boden. Darinnen stimmen auch alle überein.

Der Mohnacker muß, wie bei allen Oelgewächsen, gut bearbeitet werden, so daß er völlig locker und rein ist. Wer daher den Mohn im Kleinen anbauet, pflegt dazu mit dem Spaten zu graben. Eine Hauptbedingung ist, den Acker tief durch zu arbeiten, damit die spindelförmigen Wurzeln hübsch tief in das Erdreich eindringen können, dadurch erhalten die Pflanzen eines theils mehr

Na-

Narung und können eine ungünstige Witterung besser aushalten, als wenn der Acker nur seichte aufgelockert ist. Lockeres Erdreich veranlaßt eine starke Wurzel, und eine starke Wurzel treibt einen starken und kräftigen Stängel. Der Mohn bedarf um so mehr ein tiefes Erdreich, als seine spindelförmige Wurzel nur wenig und immer nur kurze Fasern hat. Es findet hier derselbe Fall statt, wie bei den Möhren. Ein guter Möhrenacker ist darum auch ein guter Mohnacker.

Es wird nicht nöthig seyn, hier eine besondere Anleitung zu geben, wie man auf dem Felde verfahren müsse, um auf dem Mohnacker die zweckmäßige Bearbeitung zu bewirken.

Die Frage: ob man einen Mohnacker düngen müsse, hat man verschiedenlich beantwortet. Wenn einige durchaus wollen, daß man ihn düngen müsse, so widerrathen dieß andere, und noch andere sagen, daß dieß überflüssig sey. Mir scheint diese sich widersprechende Angabe auch ganz natürlich zu seyn, wenn ich annehme, daß jeder die Beschaffenheit seines Ackers vor Augen hatte, und so sein Urtheil aussprach, ohne sich weiter darum zu bekümmern, wie der Acker eines andern in Hinsicht der Geilung und seiner Lockerheit beschaffen seyn könne und wirklich ist.

Hat mein Feld, das ich mit Mohn besamen will, von Natur ein reichhaltiges und zugleich

lockeres

lockeres Erdreich, so könnte es wohl für den Wuchs des Mohns unnütz, ja wohl gar nachtheilig seyn, wenn ich jetzt Dünger aufführe. Im Fall das Feld aber einen strengen Boden hat, so wird der Dünger, auch wenn es sonst Kraft genug hat, schon in so fern seinen Nutzen haben, weil der Dünger das Erdreich auflockert. Mangelt endlich dem Acker die Kraft, es sey nun entweder dieß von Natur oder durch Abtragen anderer Früchte, so dürfte das Düngen wohl niemals schädlich, wohl aber jedes mal nützlich seyn. Der Mohn gehört keines weges unter die Pflanzen, welchen der erst oder nicht längst aufgebrachte Mist nachtheilig ist. Ich selbst sahe den Mohn auf Düngerhaufen eben so mastig wachsen als ich ihn ein ander mal auf Bauschutthaufen antraf. Beide Thatsachen stimmen mich selbst zu glauben, daß er wenigstens am kräftigsten in recht geilen Erdreiche vegetire. Ich werde in dieser Meinung dadurch gestärkt, daß ein Mohnfeld auf den bekannten höchst fruchtbaren Acker des Spreewaldes, ein ganz anderes Ansehen giebt, als ich im Kurkreise und in der Mark auf den daselbst best gewählten, sorgsam gegrabenen und gedüngten Felde zu sehen Gelegenheit hatte.

Man kann darum wohl zur Regel annehmen, daß; je besser das Erdreich, desto größer auch der Ertrag ist.

Die beim Mohnbau vorkömmlichen Kulturgeschäfte sind vor erst die Zurichtung des Ackers, von welcher wir schon geredet haben, das Säen und dann das Jäten.

Beim Säen muß man darauf sehen um guten Samen zu erhalten. Man will nemlich die Bemerkung gemacht haben, daß er seine Keimkraft leichtlich verlieren könne. Es ist daher angerathen worden, den zum Aussäen bestimmten Mohn in den Köpfen auf zu bewahren, was allerdings überhaupt ein sehr natürliches und zugleich zuverläßiges Mittel ist, Sämereien lange gut zu erhalten. Indeß hat Lueder und andere gute Schriftsteller die Dauer des Samens auf 5 Jahre angegeben. Wer seinen Samen gut aufbewahrt, so daß er weder dumpfig werden, noch ausdörren kann, wird so leicht nicht in Verlegenheit kommen, unvollkommen Samen aus zu säen. Ist man genöthiget erkauften Samen zu säen, so erfordert die Klugheit, daß man sich durch eine Probe von seiner Güte versichert.

Dicke darf der Same nicht ausgestreut worden, weil er sich sehr breitet d. i. aus einem Kerne mehrere Stängel treibt, wenn anders das Erdreich dazu Kraft genug hat. Auf fruchtbaren und lockern Boden treibt er wohl 8 bis 16 Stängel, indeß er auf mittlern deren nur 4 bis 6 und auf noch dürftigern nur 2 bis 3 empor bringt.

Man

Man hat die Weite der Pflanzen von einander sehr verschiedentlich angegeben. Wenn einige auf jede eine Quadratelle verlangen, so setzen andere die gehörige Weite auf 6 Zoll. Diese Angaben lassen sich meines Erachtens leicht vereinigen. Da ein sehr fruchtbarer Boden heftig treibt und aus einem Kerne viele Stängel entstehen und diese doch Raum haben wollen, so muß hier die schwächste Aussaat, die passenste seyn; eine etwas stärkere aber auf mittlern Boden, wo die Pflanze etliche Stängel nur treibt, die zweckmäßigste seyn. Auf einem sehr dürftigen Boden wird man wohl nicht leichtlich Mohn erbauen wollen, wollte man es aber doch, so würde hier wiederum eine sehr schwache Saat die passenste seyn. Die Pflanzen müssen hier einzeln stehen, um aus der Luft hauptsächlich ihre benöthigte Narung zu erhalten.

Gemeiniglich säet man den Samen breitwürfig. Allein ungleich vortheilhafter ist es, wie auch mehrere Gärtner thun, und noch mehr als zuträglich erkennen, wenn man ihn reihenweise, oder sonst geordnet in die Erde zu bringen bemühet ist. Dadurch gewint man einer seits den großen Vortheil, sich das Jäten zu erleichtern und ander seits bekommt dadurch jede Pflanze ihren gehörigen Raum. Benutzt man den Mohnacker zugleich auf Möhren, dann ist die Reihensaat ohnstreitig die vorzüglichste.

Man hat jetzt Arten von Säe oder Drillmaschinen, welche dieses Reihensäen zu einem leichten und bequemen Geschäft machen. Ihr Bau ist äußerst einfach und daher dieß höchst nützliche Geräth selbst wohlfeil. Ich kann mich darum nicht genug wundern, wenn ich bemerke wie wenig man noch auf diese vortheilhafte Erfindung Rücksicht nimmt. Sie sollte in keinem Garten und eben so wenig in einer guten Landwirthschaft fehlen. — Wollte man beim Mohnsamen diese Drillmaschine gebrauchen, so brächte man den Samen mathemathisch genau in die Erde, und dieß zugleich in beliebige Tiefe. Dann vereinfachte sich auch das Jätegeschäft. Ist man ferner mit der kleinen Pferdehacke versehen, so ist diese zur Ersparung der Jätekosten anwendbar, was nach breitwürfigen Säen niemals geschehen kann. Die Kosten werden sich gegen das Jäten mit der Hand verhalten wie 1 zu 10.

Die Saat macht man im Frühlinge möglichst zeitig, also im Monate März und Aprill, und trägt Sorge, daß der Same nicht zu tief in die Erde kommt, was sein Aufgehen erschweren würde.

Wenn man die Saat durch die Säe oder Drillmaschine, also in Reihen macht, so kann das Jäten füglich mit der Pferdehacke geschehen, wodurch die Kosten nicht nur ungemein gemindert, welche

das Jäten mit der Hand jedes mal macht, sondern auch eben so gut, wenn nicht noch besser, verrichtet werden. Besser meine ich aus dem Grunde, weil durch die Pferdehacke zugleich das Feld sehr locker bearbeitet wird. Dieses muß für die Mohnpflanzen, welche ein lockeres Erdreich eben so sehr lieben, als von Unkraut frei stehen wollen zuträglich seyn. Nur für diejenigen, welche mit der Wirkung der vortreflichen Pferdehacke nicht bekannt seyn sollten, bemerke ich, daß das Unkraut durch dieselbe eben so sicher zerstört werde, als wenn es mit der Hand ausgejäten wird.

Wollte man aber den Mohnacker zugleich auf Möhren benutzen, so wird freilich das Jäten mit der Hand nothwendig werden, weil man auf diesem Fall die Zwischenräume ganz mit Möhren besäen würde. Vor zu schlagen, daß man ihren Samen in Reihen säen sollte, wie dieß die Engländer thun, wird wenigstens zur Zeit bei teutschen Landwirthen noch wenig Beifall erhalten, weil man für gartenmäßige Bearbeitung des Feldes noch wenig Sinn hat. Indeß befinden sich die Engländer wohl dabei, ob sie gleich ihren Arbeitern zwei mal so viel bezahlen müssen als wir.

Es hat allerdings seinen guten Nutzen, wenn man die Mohnfelder zugleich als Möhrenäcker benutzt. Der Mohn wächst nemlich im Frühlinge

zeitig

zeitig, die Möhre hingegen aber erst späterhin nach dem Herbste zu. In der ersten Zeit wächst die Möhre nur spärlich und sie scheint selbst von der Wärme empfindlich zu leiden, es ist ihr darum zuträglich, wenn sie zu dieser Zeit einigen Schatten hat. Man hat sie daher öfters mit gutem Gewinn unter Getreide und unter den Flachs gesäet. Stehen sie auf dem Mohnacker, so finden sie anfänglich durch die Mohnpflanzen den bedürftigen Schutz und sie erhalten alsdann, wenn ihrer Natur nach der Wuchs am stärksten ist, völlige Freiheit auf dem Felde, wenn der Mohn im Auguste abgeärntet wird. Ist die Saat in Reihen gemacht worden, so wird dieß auch auf die Möhren in so fern einen guten Einfluß haben, als die Möhren zwischen den Reihen der Mohnpflanzen, völlig freies Feld für sich haben und zugleich die nöthige freie Luft gewinnen.

Im Fall die Mohnpflanzen zu dick stehen sollten, werden die überflüssigen beim Jäten ausgezogen. Ist die Saat in Reihen gemacht, so wird dieß Ausziehen leichtlich unterbleiben können, weil alsdann, auf dem Fall hier und da die Pflanzen etwas zu gedrängt stehen, sie sich doch an der Seiten genüglich ausbreiten können. Indeß kann man es mit dem Drillen schon bewirken, daß die Saat sehr genau gemacht werden könne.

Ein sehr wichtiges Geschäft beim Mohnbau ist das Aernten desselben. Man verfährt dabei auf verschiedene Art, wie ich weiter bemerken will. Es kommt aber jeder Zeit viel darauf an, welche Sorte man von Samen hat. Hat man die mit braunen Samen, welche sich durch ihre grossen Köpfe sehr gut auszeichnet, so ist dabei keine sonderliche Vorsicht nöthig, weil der Same dieser Sorte nicht ausfällt.

Die zum Anbau auf Oelgewinnst am meisten empfohlne weiße Sorte, macht aber die Aernte weit schwieriger, weil ihre Köpfe zur Zeit der Reife unter dem Kranze kleine Löcher bekommen, durch welche der Same leichtlich ausfällt. Der Wind thut daher öfters Schaden, wenn er um diese Zeit die Stängel kräftig hin und her bewegt. Allein noch mehr würde man Verlust erleiden, wenn man die Köpfe nicht sorgsam behandelte.

Einige ziehen die Stängel aus der Erde und binden sie in Bündel, die aufrecht gestellt werden und nicht umgelegt werden dürfen, weil sonst der Same auslaufen würde. Es hat seinen sehr guten Nutzen, wenn man diese Bündel nicht nur oben an den Köpfen, sondern auch unten zusammen bindet. Sie bekommen dadurch einen bessern Schluß und man ist ohnfehlbar weniger in Gefahr beim Wegbringen und sonstigen Hantiren damit, Körner zu verlieren. Man setzt sie an ein-

ander

ander gelehnt in feste Haufen zum Trocknen zu, sammen, damit sie vom Winde nicht umgeworfen werden. So können sie einige Zeit bis alles völlig abgetrocknet ist, stehen bleiben. Die Köpfe springen bei diesem Trocknen in freier Luft keines weges auf. Je größer die Haufen sind, um so weniger leiden sie vom Winde. damit aber der letztere nicht einzelne Bündel los reißen kann, so ist es wohl gethan, wenn man um den Haufen ein Strohband zieht. Beim Einfahren muß man den Wagen mit einer Plane ausschlagen und überhaupt alle Vorsicht anwenden, um durch Ausfall keinen Verlust zu haben.

Andere sammeln auch wohl nur die Köpfe ein, welche sie auf dem Mohnfelde abschneiden oder auch abbrechen. Allein diese Methode scheint mir etwas mühsam zu seyn. Indeß hat sie auch den guten Nutzen, daß man die Aernte nach und nach vollenden könne, indem man immer nur die reifsten Köpfe wegnimmt und die übrigen nach reifen läßt. Da die Kerner zum Ausfallen erst dann geneigt sind, wenn sie völlig trocken sind, so ist leicht einzusehen, daß man durch das Abnehmen zur rechten Zeit, niemals in Gefahr kommt, durch Ausfall zu verlierrn. Auch lehrt es uns der Augenschein, daß nicht alle Köpfe zu gleicher Zeit reifen. Man kann daher wohl verlegen seyn, wenn man das Aerntegeschäft beginnen soll. Denn die

die Klugheit gebietet, dasselbe alsdann vorzunehmen, wenn man den besten und meisten Samen gewinnt. Dieß wird seyn, wenn die frühern Köpfe etwas überreif, die spätern aber im Reifen begriffen sind. Man sieht daher, daß das Köpfesammeln schon deßhalb lohnend seyn müsse, allein wir haben auch noch einen Grund mehr, wenn wir bedenken, daß man alsdann, wenn man die ausgezogenen Stängel mit in die Scheune bringt, auch viel Erde in den Samen kommt, welche nicht anders als durch ein feines Haarsieb wieder davon getrennt werden kann. Läßt man den Staub aber unter den Samen, so kann man sicher seyn, daß man einen guten Theil Oel weniger erhalten werde. Dieses verbindet sich nemlich mit dem erdigen Staube, so viel dieser nur annehmen will und ist nicht wieder heraus zu bringen.

Hat man bloß die Köpfe gesammelt, so werden sie in Säcke gefüllt und in denselben der Sonne und Luft zum trocknen ausgesetzt, oder auf Tücher geschüttet getrocknet. Dieß kann auch auf luftigen Böden geschehen, nur ist dabei die Vorsicht anzuwenden, daß man sie alsdann fleißig umrührt, um alle Gefahr zu vermeiden, daß sich der Same nicht erwärmt, was seinen Werth vermindern würde.

Um die Arbeit des Samensammelns bei dem offenem Mohne zu erleichtern, erzählt Herr.

Schwerz, ließ ich mir einige 6 Zoll hohe Reifen oder Ringe von Weiden flechten, und einen zwei Fuß langen Sack um jeden befestigen. Da der Sack durch den Reifen offen gehalten wird, und der Sammler ihn vermittelst einer Schnur wie eine Trommel anhängen kann, so befördert dieß die Arbeit ungemein. Ist eine hinlängliche Quantität in dem Sacke, so wird er in einen andern gewöhnlichen Sack ausgeschüttet. Darauf werden die Stängel ohne Zeitverlust und behutsam abgeschnitten, und auf dem Felde so, wie der geschlossene Mohn, in Haufen aufgerichtet. Sind die Köpfe endlich nachgereift, so breitet man ein Tuch ganz nahe am Haufen aus, senkt ihn theilweise und schnell auf das Tuch hinab, und schüttet die Köpfe vollends aus, oder zerschlägt sie mit einem Stocke.

Eben so verschieden ist auch die Gewinnung des Samens aus den Köpfen.

Die Gärtner, welche nur im Kleinen Mohn erzielen, schneiden die Köpfe mit einem Messer auf, und schlagen den geöffneten Kopf an den Rand des Gefäßes, wodurch alle Körner ziemlich oder ganz rein heraus gehen. Allein diese Methode läßt zwar den Zweck recht gut erreichen, veranlaßt aber viel Arbeit und empfiehlt sich daher nicht wohl, wenn man eine große Menge Mohn zu sam-

sammeln hat. Man hat daher verschiedne andre Gewinnungsarten vorgeschlagen und angewandt.

Herr Schwerz und mehrere andre empfehlen das Dreschen, was im Großen auch allerdings das Anwendbarste ist. Indeß erfordert es einige Vorsicht, weil sich die Körner durch die Dreschflegel leichtlich zerquetschen. Um dieses zu verhindern breitet man Anfangs etwas Stroh auf die Tenne.

Herr Poske hat in der schon angezogenen Stelle die Hechselschneidelade empfohlen und angewandt. Wenn, sagt er, meine Bündel Mohn gehörig getrocknet, was in Zeit von 8 bis 10 Tagen geschieht, so bediene ich mich, statt des Oeffnens mit der Hand und dem Messer, der Hechselschneidelade. Hier kann ein Mann in einem halben Tage mehr verrichten, als 12 Personen den ganzen Tag über mit dem Aufpflücken. Die Köpfe werden nemlich auf der Schneidelade fein und kurz durchschnitten, und nachdem dieß geschehen, wird der Same durch ein dazu paßliches Sieb abgesondert. Er kommt auf diese Weise völlig rein heraus. Ob ich der erste Erfinder dieser Methode sey, weiß ich zwar nicht, indessen habe ich sie vorher nirgends gesehen, noch gelernt.

Das Pressen oder Schlagen des Oels wird zwar nach Grundsätzen des Oelpressens behandelt, allein der Mohn hat davon wie-

der seine eigene Methode, wie eine jede andere Oelpflanze hat.

Beim Pressen des Mohns ist das eine Hauptabsicht, daß das Oel so rein, wie nur möglich d. i. von allen fremden Beigeschmacke, Geruch u. s. w. frei bleibe. Es ist überhaupt zu bemerken, daß die Oele sehr leicht von andern Körpern eine nachtheilige Eigenschaft annehmen. Dieser Umstand wird bei uns einige Schwierigkeiten veranlassen, weil wir gewöhnlich unsere Oele nur des Brennens oder anderer Zwecke wegen schlagen, wo auf den Geschmack nicht viel ankommt. Lein, Rübsen, Dotter u. s. w. läßt man wohl beim Schlagen auf einander folgen. Zwar werden zuweilen einzelne Proben gemacht, feinere, zum Speisen brauchbare Oele zu gewinnen, wie Buchnüsse, Welschenüsse, Sonnenrosen, Mohn, aber es fehlt uns drum noch an guter Gelegenheit, seine Zwecke in dieser Hinsicht leichtlich und sicher zu erreichen. Gewöhnlich bedingt man sich beim Oelschläger neue Filze und möglichste Reinigung der Stampfe und Presse aus. Wird einen dieß Verlangen gewillfahrt, dann wird man nicht leicht in Gefahr kommen, ein für den Zweck unbrauchbares Oel zu erhalten, es wird nur um etwas theurer, als wenn es ungehindert auf einer schon vorher rein dazu eingerichteter Mühle gewonnen würde. Man muß dabei nur die Vorsicht beobachten, daß man nem-

lich

lich das erste Oel besonders weg nimmt. Gemeiniglich geschieht es nur, wenn man untern Preßstocke erst anfängt einen Unterschied zu machen. Dieß ist aber nicht genug, sondern man muß auch das weg nehmen, was aus der Masse gewonnen wird, die zu erst gestampft wurde. Ein neuer Filz ist aber durchaus nöthig. Dabei hat man aber sehr viel Verlust, weil sich dieser erst mit Oele füllt ehe er welches fließen läßt. Man kann auf 2 Kannen Verlust und drüber rechnen, wenn alles neu ist.

Mein seliger Freund, der Hr. Doctor Whistling ließ vor dem Mohn Borsdorfer Aepfel stampfen und pressen, um dadurch das Zeug von den dem Mohnöle nachtheiligen Bemischungen zu sichern. Er gründete dieß Verfahren auf die Nachricht, daß man im Reiche um das Mohnöl zu verbessern, gewohnt wäre, etwas Borsdorfer Aepfel unter der Masse zu pressen.

Wird man nur anfangen das Mohnöl im Großen zu gewinnen, so läßt sich in der Oelmühle gar leichtlich die Einrichtung treffen, ein möglichst reines Oel zu pressen. Es wird sich schon lohnen besonderes Zeug zu unterhalten. Kann man nicht überzeugt seyn, seine Absicht in der Oelmühle zu erlangen, so sind auch die Kosten so groß nicht, wenn man sich eine eigene Handschlägerei einrichtet. Es muß ja nicht gerade ein großes Werk seyn, die

Stam-

Stampfen können statt des Wassers und Windes durch den Fuß bewegt werden, und ein Schlagstock ist unter einen Schuppen bald eingerichtet. Vereinigen sich vollends etliche Landwirthe, so werden die Kosten gar bald gedeckt seyn. Ist man nicht selbst mit der leichten Kunst Oel zu pressen bekant, so wird es auch nirgends schwer seyn, einen Oelschläger zu bekommen. Es gibt feirige Mühlpursche genug, die gern einen solchen Verdienst annehmen werden.

Das Mohnöl, welches möglich rein, und überhaupt möglich vollkommen seyn soll, muß kalt geschlagen werden.

Da man nun aber beim Kaltschlagen nicht die größte Quantität Oel erlangen kann, indem viel in den Hülsen zurückbleibt, so thut man wohl, wenn man vorerst eine kalte Pressung macht, dann die Kuchen wieder stampft und warm behandelt. Dieses Oel ist aber geringer als das erste und wird drum für sich allein gesammelt.

Um das Oel noch angenehmer zu machen soll man in der Pfalz beim Schlagen $\frac{1}{4}$ Borsdorfer Aepfel zusetzen. Die Aepfel werden zu diesem Behufe geschält und klein geschnitten unter die Masse gemengt. Ich bin ungewiß, ob Hr. Weise, der im 3 B. seiner ökon. Technologie S. 100 ohne weitere Bestimmung $\frac{1}{4}$ Aepfel angibt, ein Viertelmaß überhaupt oder das Viertel zur Masse angibt.

Ich

Ich wünschte drum daß Sachkenner uns diesen Punkt erläuterten.

Nach dem Pressen muß das Oel 4 bis 6 Wochen Zeit erhalten, um sich gehörig abzuklären, ehe es zum Verbrauch bestimmt ist. Es schlägt sich in der Zeit ein Bodensatz nieder, von dem man es abzieht. Während der Zeit, daß es zum Abklären dasteht dürfen die Gefäße nicht ganz dichte zu gemacht werden, sondern man bedeckt sie nur mit einem leinen, losen Tuche, oder mit einer Blasenhaut zu, worein Löcher gestochen werden. Das Mohnöl verbessert sich durch langes Liegen immer mehr. Wie lange aber diese Verbesserungszeit daure, vermag ich nicht zu bestimmen.

c.) Den Gebrauch und die Benutzung des Oels

betreffend, so ist schon im Vorhergehenden bemerkt worden, daß der Nutzen des Mohnöls sehr groß und mannigfaltig sei. Seine Haupteigenschaften sind, daß es sehr fett, hell und wohlschmeckend ist. Auf diese Eigenschaften stützt sich dann der mannigfaltige Verbrauch in der Haushaltung und den Gewerben. Es hat sogar seinen medicinischen Nutzen, weßhalb es in Apotheken vorräthig gehalten wird. Der Maler bedient sich desselben um seine Farben damit zu vereinigen, hauptsächlich deßhalb, weil es fein ist, und leicht trocknet aber nicht gelb wird. Hr. Schwerz und andere berichten

richten, daß man an manchen Orten dieß Oel statt der Butter in der Haushaltung anwendete und sich die Bäcker desselben bedienten.

Es wird zum Brennen in Lampen verwendet. Man versichert, daß es besser brenne als andere teutsche Oele, zwar etwas rauche, aber dagegen keinen unangenehmen Geruch verbreite. Zum Brennen ist dasjenige tauglich, welches, wie oben erwähnt, als zweite Sorte warm gepreßt wird.

So wichtig alle diese Benutzungsarten immer seyn mögen, so würden sie uns wohl noch nicht vermögen, um das Oel zu gewinnen besondere große Anstalten dazu zu machen, indem das Bedürfniß mit wenigen bestritten werden könnte; sondern wir finden zur besondern Benutzung im Großen hauptsächlich darinnen einen Beruf, ein reines und vollkommnes Oel zum Würzen der Speisen zu schaffen, wir wollen uns dadurch das Olivenöl, gemeiniglich Baum- oder Provenceröl genannt, gänzlich entbehrlich machen.

Da es bekannt ist, daß das Mohnöl dem Olivenöle in Hinsicht seines Wohlgeschmackes gleich steht, und gewisser maßen übertrift, so muß uns ein patriotischer Sinn beleben, dasselbe in gehöriger Menge zu gewinnen und seinen Gebrauch möglichst zu erweitern. In Frankreich, wo man doch das Olivenöl von besonderer Güte leicht und wohlfeil haben kann, soll man das Mohnöl doch vor-

ziehen

ziehen. Man soll sich ferner daselbst des Mohnöls bedienen, um das Olivenöl zu versüßen d. i. zu verbessern. Aus den Niederlanden, den Rheinländern, selbst aus der Erfurter Pflege, ging so lange Holland noch seinen bedeutenden Handel führen konnte, sehr viel Mohnsamen dahin, welcher daselbst geschlagen und wie man sagt zur Verbesserung des Olivenöls verwendet ward. Es muß in dieser Sache wenigstens so viel zu unserer Belehrung dienen, daß das Mohnöl statt des erstern verbraucht werden könne. Finden wir durch größern Verbrauch, daß es vor jenem noch Vorzüge behaupte, so wollen wir den südlichen Ländern ihr Olivenöl lassen und uns des unsrigen dankbarlich erfreuen — und vergessen, daß wir uns so lange und allgemein von einem Vorurtheile beherrschen ließen.

Indem ich mich auf das beziehe, was ich Eingangs über die Einführung eines neuen Erwerbszweiges schon gesagt habe, erlaube ich mir noch bei dem Mohnbau und der Gewinnung seines köstlichen Oels folgenden Vorschlag zu thun und einer reiflichen Prüfung zu empfehlen.

Ich bin der Meinung, daß man in jeder Pflege, wenigstens in meinem Vaterlande, den Mohnbau mit Glück werde betreiben können. Diese Wahrscheinlichkeit vorausgesetzt, so dürfte es von wahrem Nutzen seyn, wenn sich hie und da ein

Land=

Landwirth, der wahrhaft Sinn fürs Gute hat, enschlösse, es über sich zu nehmen, seine Nachbarn für den Zweck zu gewinnen. Es entstünde auf diesem Wege ein freundschaftlicher Verein, welcher für jedes Mitglied nützlich seyn müßte, theils beim Pressen des Oels und noch viel mehr beim Verkauf desselben. Das handelnde Publikum hätte alsdann einen Ort seine Bedürfnisse zu befriedigen. Denn nur da, wo man in größerer Quantität ein Produkt erzielt, wird ein sicherer Verkauf und Gewinn errungen. Würde jemand in einem Lande, wo der Weinbau nicht üblich ist, einen Wein auf einen einzelnen Berge zu erbauen im Stande seyn, der dem ächtesten Tokayer gleich käme, so würde ihm doch niemand denselben so hoch bezahlen, als der nächste Weinhändler gleich guten Wein verkauft. Er wird ihn so lange als guten Landwein verkaufen und den Weinhändler einen ungeheuern Profit lassen müssen, bis mehrere die Güte seines Gewächses erkannt haben und es sich der Mühe lohnt, jährlich Nachfrage zu halten. So geht es auch sonst mit unsern inländischen Erzeugnissen. Der Handelsmann sucht ihren Werth oft fein genug zu verdunkeln, kauft sie für ein Spottgeld und weiß sie für einen hohen Preis als ausländische wieder an den Mann zu bringen. Der Kaufmann hat seinen eigenen Sinn, um ein kleines Sümmchen zu gewinnen, vergißt er wohl die

Pflich-

Pflichten gegen das Vaterland, liefert dem Feinde Kugeln und Blei, wenn er Gewinn hat, verschweigt dagegen seinen Landsleuten die vorhandenen Vorräthe, und wäscht seine Hände in Unschuld wenn jene aus Mangel an Pulver und Blei todt geschossen werden. Die Beispiele sind nicht schwer nach zu weisen, wo er durch seine Gewinnsucht verleitet gar nicht selten den wahren Gewinn des Vaterlandes schmälert, oder einen auflebenden Gewerbszweig nur allzu früh lähmt.

Der Kaufmann, der es vortheilhafter und seinem Metier angemessener findet, der Faktor des Auslandes zu seyn, als die Industrie im Vaterlande durch Theilnahme, durch guten Rath und Beistand, zu befördern, wird auch beim Mohnöle vorerst so manches einzuwenden haben, um sein verdorbenes Oel gegen vieles Geld los zu werden. Er wird das Vorurtheil des Publikums listig in Anspruch nehmen und dadurch auch manche mittel- und unmittelbare Hinderung bewirken. Allein um ihm diese Wirksamkeit zu vereiteln ist eben gut, wenn die Landwirthe selbst in Verein zusammen treten. Denn da auf der andern Seite der Gewinn den Kaufmann reitzt, so bedarf es nur einer öffentlichen Anzeige, daß man diese oder jene Quantität Oel gewinnen werde oder bereits schon geschlagen habe. Es werden alsdann von weiten her Bestellungen eingehen, wenn sich der Absatz

nicht

nicht in der Nähe bewirken lassen will. Man kann dann immer auf ein ansehnliches Gebot rechnen. Jetzt verkauft man in Leipzig das Pf. Olivenöl mit 12 bis 16 Groschen, und der Käufer ist in den mehrsten Fällen in Gefahr eine schlechte Waare zu erhalten. Wir wollen unser gutes Oel mit 6 bis 8 Groschen verkaufen, es wird uns alsdenn keinesweges an Käufern fehlen und wir können es für diesen Preis mit Gewinn produciren.

Wenn ich hier die Verhältnisse zwischen dem Landwirthe und dem Kaufmann gelegentlich erwogen habe, so kann ich es nicht läugnen, daß ich zugleich den Willen hatte, ein Vorurtheil zu rügen, welches unter den Landwirthen sehr im Schwunge ist. Ich meine nemlich, man glaubt, man werde am Gewinne verlieren, wenn andere auch dasselbe Produkt in Menge erzielen, man meint, daß sich die Nachfrage mindern werde. Es kann dieß zu weilen der Fall auch wirklich seyn aber Regel wahrlich nicht. Man erziele in Sachsen, in Teutschland so viel Mohnöl als nur möglich ist, und es wird drum das Pfund um keinen Heller wohlfeiler werden, haben wir Ueberfluß, so findet dieser einen Weg ins Ausland. Jeder Patriot wird seinem Vaterlande eine solche Narungsquelle wünschen und gern seine Hand dazu bieten, um sie in Fluß zu bringen und für die Zukunft darinnen zu erhalten.

Fr. Pohl.

Oekonomische Zeitung.

Nachricht an das landwirthschaftliche Publikum.

Das Thaersche Institut zu Mögelin betreffend.

Zur Berichtigung der irrigen, hin und wieder verbreiteten Meinung, als wohne der Staatsrath Thaer für immer in Berlin, und komme nur zu Zeiten nach Mögelin, wird hierdurch das respektive landwirthsaftliche Publikum benachrichtiget, daß Derselbe sich den ganzen Sommer hindurch in Mögelin, und nur den Winter in Berlin aufhält, und daß das ökonomische Institut zu Mögelin Sommer und Winter hindurch, und zwar den letztern unter der Leitung des Professor Crome und eines neu angestellten Lehrers der Landwirthschaft, des Hrn. Koppe, ununterbrochen seinen Fortgang behält. Nähere Nachricht über die in den Lehrvorträgen abzuhandelnden Gegenstände, so wie über die Bedingungen etc. findet man im 2ten Stücke von Thaers neuen Annalen, 1 B. 1811. Diejenigen Herrn, welche Michaeli einzutreten oder nähere Aus-

Auskunft über das Ganze zu haben wünschen, bittet man, sich in postfreien Briefen zu wenden, an den

Professor Crome.

Mögelin bei Wriezen a. d. Oder
im Juni 1811.

2. Anerbieten und Gesuche.

1. Ein verheiratheter aber kinderloser Landwirth, der die Eigenschaften eines guten Oekonomen und solche durch vieljährige Dienstzeit geübt hat und darüber die besten Zeugnisse vorlegen kann, wünscht von jetzt an die Administration eines Gutes zu übernehmen. — Kann nöthigen Falls auch eine ansehnliche Kaution machen.

2. Desgl. sucht ein anderer von gleich rühmlichen Eigenschaften, der jedoch unverheirathet ist, einen anderweitigen Dienst.

3. Ebenfalls ein unverheiratheter Oekonom, der zum kommenden Frühjahr durch einen Pacht dienstlos wird, wünscht sein weiteres Unterkommen zu finden und es ließe sich machen, daß er den Dienst eher wechseln könnte. Ich darf diesen bemerkten Landwirth empfehlen. Er hat an verschiedenen Orten gewirtsschaftet und sein Wunsch geht hauptsächlich auf eine recht große Wirthschaft und wenn es möglich wäre in Schlesien. Sein sachverständiger Principal, dem er schon mehrere Jahre dient, bezeigte mir noch neulichst, daß derselbe sein Gut in besten Stand zu bringen vermocht hätte.

4.

4. Ein unverheiratheter Verwalter, den ich ebenfalls als thätig, treu und bieder empfehlen kann, wünscht seinen gegenwärtigen Dienst mit einem andern zu vertauschen. Seine Wünsche sind billig.

5. Außerdem haben sich mehrere dienstlos und dienstlos werdende Subjekte bei mir gemeldet, auch rühmliche Atteste ihrer Kenntnisse und ihres Wohlverhaltens theils beigebracht, theils versprochen bei zu bringen, oder auch Gelegenheit zu Erkundigungen nachgewiesen.

3. Güterverkauf und Pachtungen.

Die Gesuche, welche im vorigen Hefte gemacht wurden, sind ohnerachtet sehr viele Anerbieten geschehen sind, zum Theil noch nicht befriediget, wenigstens kein Geschäft bestimmt abgemacht worden. Es sind neue Gesuche hinzu gekommen. Besonders bemerke ich davon:

Daß ein vermögender Gutsbesitzer sein treflich angebrachtes Gut in Sachsen, bei den gegenwärtigen Zeiten verkaufen und dagegen ein viel größeres zu kaufen gesonnen ist. Ob Verkäufer das kleinere Gut annehmen will oder nicht, steht in Belieben.

Ich bitte um gefällige, möglichst bestimmte Nachweisung, entweder mündlich oder (da ich keine Procente oder sonstige Vergütung annehme) in postfreien Briefen. Fr. Pohl.

4. Wollverkauf in Leipzig.

Die Wollpreise sind allerdings um ein beträchtliches gefallen, und man kann im Durchschnitte gegen die vorjährigen Preise ohngefähr 25 P. C. Rückfall annehmen. Indeß verkauft mancher mit wenigem, indeß der andere mit größerm Verluste verkaufte oder verkaufen mußte. Gegenwärtig werden immer noch Verkäufe gemacht.

5. Die Getreidepreise in Leipzig

sind um etwas gestiegen. Man verkauft den Dresdn. Schfl. Weizen bis 3 Rthlr. 12 — 14 gr. Roggen 2 Rthlr. 4 — 6 gr. Gerste 1 Rthlr. 12 — 16 gr. Hafer 1 Rthlr. 4 — 6 gr. Rübsen 6 — 7 Rthlr.

6. Landwirthschaftlicher Unterricht.

Zwei bis 3 Jünglinge, welche sich für die praktische Landwirthschaft vorbereiten wollen, finden dazu in meinem Vorbereitungsinstitute Gelegenheit und können darauf rechnen, daß sie alsdann, wenn sie Fleiß und sonst tüchtige Eigenschaften eines brauchbaren Oekonoms zeigen, durch mich ein weiteres Unterkommen finden. — Es soll sich hoffentlich gar bald ergeben, wie nützlich eine solche zweckmäßige Vorbereitung sey.

Den Unterricht, welchen ich bisher männlichen Zuhörern ertheilte, setze ich fort und es wird mich freuen, wenn sich der Zirkel der für mich so angenehmen Unterhaltung mit wißbegierigen und geübten Landwirthen vermehrt. Fr. Pohl.

Abhandlungen.

I.

Aufruf an die Landwirthe, die Verbesserung der Scheunen betreffend.

Bruchstück aus der vom Hrn. Bergrath Senff angekündigten Schrift, über absolute allgemeine Feuersicherheit *)

Die Prätensionen der ehrwürdigen Klasse der Landwirthe an die Baukünstler sind aber nichts desto

*) Das Buch führt den Titel: Ueber absolute Sicherung gegen Brandnoth ꝛc. und giebt eine genaue Anleitung wie man überall mit den geringsten Kosten feuerfest bauen kann. Ich darf diesem noch hinzusetzen, daß ich von dieser Bauart so weit die Kenntnisse habe, als nöthig sind, ihren wahren Werth ein zu sehen und aus wahrem patriotischen Sinne mich verflichtet fühle, das Publikum darauf dringend aufmerksam zu machen, ich sollte sagen, vor-

desto weniger durch die von mir bis jetzt angegebenen Vorkehrungen noch nicht gänzlich erfüllt; denn der Mensch will nicht allein sein und der Seinigen Leben, und seine Gebäude gesichert wissen, sondern es soll ihm die Baukunst auch die in den Gebäuden aufbewahrlichen Gestände aller Art, wo nicht gänzlich, doch zum größten Theil für Brandschaden bewahren. Diese Aufgabe bey Dingen, die zum Theil ihrer Natur nach äußerst feuerfänglich sind, und es so bleiben müssen, verdient um so mehr die größte Anfmerksamkeit, als die bisherige Vernachlässigung derselben die Vergrößerung der Brände zur allernatürlichsten Folge haben mußte, und umgekehrt, als die Erfüllung der obigen Prätension schon selbst eins der allergewissesten

Mittel

vorläufig darauf aufmerksam zu machen, denn es steht zu erwarten, daß kein wohlgesinntes Kollegium, deren Wirkungskreis das Wohl der Menschen beabsichtiget, es unterlassen dürfte, die gute Sache mit Nachdruck zu befördern. Der Schriftsteller kann insgemein nur einer Sache Existenz und Leben geben, die Erzielung der Gemeinnützigkeit, ist die Sache der Regierung und redlicher sachverständiger Staatsbürger. Ich habe die Sache vor mein Publikum gebracht, den patriotischen Hrn. Verfasser vermocht, gegenwärtiges Fragment hier abdrucken zu lassen, und habe mich selbst so weit von der Sache unterrichtet, das Gute durch mein Zutrauen zu bekräftigen. Pohl.

Mittel gegen die übergroße schnelle Verbreitung der Feuersnoth abgeben könnte. Wie viel würde öfters des Unglücks weniger geworden seyn, wenn bey einer eben um sich greifenden Feuersbrunst eine angefüllte Scheune nicht wäre gleich mit ergriffen worden, wenn sie vielmehr den Flammen hätte widerstehen, und sie in ihrer Eile hätte aufhalten können. Ich muß aber gestehen, daß außer der Verbrennlichkeit der Scheunen und der Unsicherheit des Getreides in denselben, ich schon lange mich mit der Meinung herumgetragen habe, daß unsere Scheunen noch in mancher andrer Rücksicht sehr bedeutende Verbesserungen bedürften. Es ist daher wohl der Mühe werth, diesen Gegenstand auf eine seiner ungemeinen Wichtigkeit angemessene Art zu bearbeiten. Und dieß wüßte ich in der That nicht besser einzuleiten, als wenn ich aus inniger Ueberzeugung meiner unzureichenden Kenntnisse, alle lesende und denkende Landwirthe und deren Wortführer geziemend ersuche, die Verbesserung der Scheunen zum Gegenstande auch ihres Nachdenkens zum machen, und ihre Bemerkungen in dem hierzu sich eignenden Journale wohlgemeint bekannt zu machen. Es sey mir erlaubt hier meine Gedanken und Winke zu Verbesserungen dieses allerwichtigsten Theils der landwirthschaftlichen Baukunst zu deponiren, und hierdurch reife Beurtheilung und Unterstützung, denen Män-

nern, die in diesen Geschäften bekannter sind, als ich, gleich Funken, abzulocken. Freilich rechnete ich schon eine dergleichen reiche Erndte für meine Scheunen in der zur Ostermesse mir zur Hand gekommenen 3te und 4te Abtheilung des Gillyschen Handbuchs der Landbaukunst vorzufinden, aber die auch in dieser Fortsetzung von dem nun verstorbenen Geheimen O. B. R. Gilly zu erkennen gegegebene Meinung, daß absolute allgemeine Feuer-Sicherheit unter die fürs Allgemeine unmöglichen Träumereyen gehöre, weichen so sehr von meiner unerschütterlichen Ueberzeugung dieser Möglichkeit ab, und sind auch diesmal ganz ohne Beweiß hingegeben, daß ich meine schöne Hofnung auf Gillysche Unterstützung gar bald aufzugeben genöthigt, denn bey einer solchen Verschiedenheit der Ueberzeugungen, die bey zwey denkenden Männern kaum denkbar ist, war es wohl im Voraus zu erwarten, daß die Manier der Ausführung eines Scheunenbaues nach meiner feuersichern Bauart sehr weit von dem zwar sehr verschiedentlich modificirten allemal aber, mehr oder weniger verbrennlich bleibenden Gillyschen Vorschlägen abweichend seyn werden, so wie derselbe auch nur von solchen Gegenständen bey den Scheunen handelt, in so fern sie dem Baukünstler angehören. Vor jetzt muß ich also auch hier mich an mich selbst halten, und vors erste dasjenige angeben, was mir bey

unsern

unsern Scheunen tadelnswürdig und Verbesserungsfähig zu seyn geschienen hat.

1) Als zur Vermehrung meiner Kenntnisse, in Dingen auch des gemeinen Lebens, ich einstmals auch Landwirth war, habe ich unter mehrern andern Gebrechen unserer Scheunen, auch den Nachtheil kennen gelernt, den eine nasse Aernte sowohl dem, der geduldig die Besserung des Wetters abwarten zu können glaubt, als auch dem zu bringen im Stande ist, der sein Getreide, die Hofnung und den Lohn von der Mühe seines ganzen Jahres dem Verderben sowohl als der Beraubung durch eilfertiges Einfahren zu entziehen wünscht. Dies brachte mich zu der Meinnng, man müsse auf diesen Umstand unsere Scheunen einrichten.

2) Das Dreschen des Getreides, die Langsamkeit des Erfolgs, der Verlust an Körnern, welche im Strohe sitzen bleiben, der tausendfache Verdruß, den die Drescher den Eigenthümern zu verursachen im Stande sind, und ihn auch wirklich nicht selten verursachen, wenn sie sich nicht vor ihren Augen von ihnen geduldig wollen betrügen lassen, diese und mehrere ungünstige Ansichten haben schon vorlängst die Menschen zu dem Wunsche gebracht, ihr Getreide durch Maschinen mit geringerer Umständlichkeit aus dem Strohe bringen zu lassen. Ob ein solcher Wunsch unter die nützlich erfüllbaren Wünsche gehöre, und ob die

Un-

Ungewißheit hierüber, nicht mehr Ursache an der bisherigen unterbliebenen Benutzung solcher erfundenen Dreschmaschinen, als deren Unbrauchbarkeit habe, und daß daher lieber alles beim Alten gelassen worden, oder ob auch hier die den Menschen aller Jahrhunderte eigene Trägheit mit im Spiele sey, wenn es darauf ankommt, nützliche Neuerungen aus freyer Wahl, nicht durch Befehl erzwungen, zu assumiren, dies mögen Männer, die mit den erfundenen Dreschmaschinen, mit denen, die da dreschen, mit denen die da dreschen lassen, und mit den gegenseitigen Ansprüchen beyder Theile besser bekannt sind als ich, beurtheilen. Mir für meine Person hat es allerdings geschienen, daß Ersparniß der Menschenkräfte für künstlichere Arbeiten, bey diesem höchst einfachen Geschäfte, gewiß jetzt schon, noch mehr aber in der Folgezeit für eine sehr nützliche Sache werde anerkannt werden, und vielleicht zur Wiederbezähmung des Trotzes der durch die Unklugheit mancher Herrschaften, übermüthig gemachten Klasse der Dienenden beytragen dürfe. Anlockende Ursachen genug, auch für meine Person zu solchen nützlichen Zwecken mitzuwirken.

Unter solchen Maschinen muß wohl diejenige Art den Vorzug verdienen, welche in möglichster Einfachheit das Geschäfte des Ausbringens des Getreides aus dem Strohe auf die vollständigste und

ge-

schwindeste Art unter Vermeidung aller Art der Verunreinigung des Getreides, und der Zerstörung der nothwendigen Eigenschaften des Strohes, unter Anwendung einer höchst geringen Portion von Menschenkraft möglich macht.

In den frühern Jahrgängen der von Kästner übersetzten Abhandlungen der schwedischen Akademie, erinnere ich mich, die Nachricht von Dreschmaschinen, unter andern von der Anwendung einer großen hohlen Walze in einer der schwedischen Provinzen gelesen zu haben. Einfacher und richtiger konnte sich wohl unter angebrachten erforderlichen Verbesserungen keine Dreschmaschine anordnen lassen, uud von jener Zeit an, hat sich bey mir die Idee einer Dreschmaschine mittelst angebrachter Walze, allein herrschend erhalten und sich durch keinerley Ankündigungen, selbst durch die Peßlerische von mir aber nichts desto weniger honorirte Maschine nicht verdrängen lassen. Die neuerlich und vielleicht nur gefällig unter den Namen der Veronesischen Dreschwalze zur Sprache gebrachte Maschine, welche ich nicht genau kenne, mag wohl nur als Versuch gelten, jene alte Manier wieder in Umlauf zu bringen, und machte mir Erwartungen rege, allein der Strohm der Zeit scheint auch diesen Versuch auf etwas nützliches, mit sich fortzureißen, sie ist von einigen gepriesen, von andern bezweifelt und getadelt worden,

ben, und Niemand hat sich damit abgegeben, das Gute, Brauchbare in wirkliche Anwendung zu bringen, wodurch allein doch nur ein Nutzen aus dem vielfachen Geschreibsel heraus kommen kan. Daher werde ich, so lange als meine bisherige Ueberzeugung von der Zweckmäßigkeit der Walze als Dreschwerkzeug nicht widerlegt wird, bey derselben mit meinem Nachdenken stehen bleiben, um ihr, wenn es mir möglich seyn sollte, die erforderliche Vervollkommnung zu verschaffen.

Es ist unstreitig bey allen dergleichen Maschinen die unläugbare Verunreinigung des Getreides durch die eckelhaften Abfälle des dabey gebrauchten Zugviehes, oder auf dem Fall, daß das Zugvieh nicht unmittelbar auf dem Stroh umher gehen soll, der Verlust der Simplicität der Maschine, eine der erheblichsten Ursachen zur Unzufriedenheit mit dieser Art Maschinen gewesen, sie kann aber gehoben werden, wenn wir beym Bau einer neuen Scheune die Anlage gleich auf das Anbringen einer solchen Drescherey machen.

3) Unsicherheit für Feuerschäden, sowohl in Rücksicht des Gebäudes selbst, als auch in Rücksicht des darinn aufbewahrten Getreides. Dies ist bey der bisherigen Einrichtung unserer Scheunen doch gewiß eins der wesentlichsten Gebrechen, und im unglücklichen Falle desto nachtheiliger für unsere Wirthschaften, als bey Organisation der

Brand=

Brandversicherung auf Ersatz des in der Scheune befindlich gewesenen Getreides, gar keine Rücksicht genommen worden ist, da doch das in der Scheune liegende Getreide, Stroh und Heu, in eben die Kategorie zu gehören scheint, in welcher der Ersatz mancher Geräthschaften, und zwar nur einiger Handwerker, eine sehr richtige Ursache gefunden hat. Ich glaube aber eine Scheune vorschlagen zu können, welche

a) gegen Entzündung von außen vollkommene Sicherheit hat, und

b) gegen Entzündungen von innen durch mehrere durchgeführte Brandmauern getheilt ist, wodurch also ein totaler Verlust oder Verderbniß des in der Scheune befindlichen Materials kaum denkbar bleibt.

4) Wenn man auf Reisen seine Augen bey sich hat, wird man sehr oft Felder mit Getreide bestellt finden, wo man ungewiß wird, ob der Eigenthümer nicht habe Mengefutter bestellen wollen, und doch sieht man auch wohl, daß dies der Fall nicht ist, und daß dies Gemenge blos von der Vermischung der Getreidearten in unsern Scheunen herrühret. Ich glaubte also, eine gut eingerichtete Scheune müsse auch für diese Vermischung besser, als die gegenwärtige Einrichtung schützen.

5) Das sogenannte Aufheben des Getreides nach dem Ausdrusche, und das Auftragen des

Ge-

Getreides vom Tenne auf den gemeiniglich ziemlich weit entlegenen, im Wohnhauß angebrachten Getreideschüttboden, hat mir immer ein Geschäfte von großer Langweiligkeit und beschwerlich für die abtragenden Personen geschienen. Ich dachte damals schon, man müsse nicht beym Dreschen allein, sondern auch beim Reinigen, Fegen, Aufmessen, Aufheben und Transport, Menschenkraft zu menagiren suchen. Wie dies möglich zu machen, wird die Scheune, wie ich sie vorschlagen werde, an die Hand geben.

Durch die hier notirten, sind vielleicht die in unsern Scheunen eigne Gebrechen noch nicht erschöpft, deren Nachtrag den Erfahrnern, an die ich meine Bitte gerichtet habe, überlassen bleiben muß.

Aber die von mir notirten sind ohne Zweifel nach eines Jeden Gefühl wahre Gebrechen, und ich schmeichle mir, den Beyfall des gesammten landwirthschaftlichen Publikums erworben zu haben, daß ich sie zur öffentlichen Sprache gebracht, und das Nachdenken der offendsten Köpfe auf sie und deren Abhülfe geleitet habe. Ich würde auch jetzt gleich meine intendirten Verbesserungen, die nun schon zum Drucke in die Verlagshandlung abgegeben worden sind, zur Prüfung vorlegen, wenn ich nicht Bedenken tragen müßte, bey einer noch so umständlichen Beschreibung ohne beygebrachte

brachte Zeichnungen, in Dingen mich verständlich machen zu wollen, die von ungewohnten Ideen ausgehen; und wenn die Bescheidenheit mir nicht anriethe, den Gutachten und Vorschlägen der Einsichtsvollern nicht vorzugreifen. Senff.

Die nächstfolgenden beyden Aufsätze verdanken wir ebenfalls dem würdigen und verdienstvollen Herrn Bergrath und Salineninspektor Senff. Wenn Männer von dieser Qualität öffentlich auftreten und eine Sache als nützlich empfehlen, dann muß diese unbezweifelt richtig und zu empfehlen seyn. Bei dem zweyten Aufsatze finde ich mich zu sehr aufgefordert, als daß ich es Umgang haben könnte, dem eine Beilage zu zufügen. Pohl.

II.

Erinnerung den Anbau und Benutzung des Spargelsaamens betreffend.

Unter den gebildetern Menschen giebt es unstreitig keinen, der sich nicht in der schmeichelhaften Vorstellung gefallen sollte, seine Mitwelt halte ihn für einen um sie verdienten Mann. Wenn es aber, wird mancher einwenden, mit diesem Satze seine Richtigkeit auch noch so sehr haben sollte, so dürfte es dagegen desto seltner um das wirklich verdient seyn, und noch weniger um die Möglichkeit sich

sich verdient machen zu können, so gar richtig seyn. Aber das sind doch wohl nur Vorstellungen übler Laune. Allgemeine Pflichten können weder unmöglich noch schwer seyn, und eine solche ist doch wohl die, sich um andre verdient zu machen. Wenn dies nicht so wäre, wie sollte es da um manchen Schriftsteller stehen, aber man muß sich da helfen, so gut man kann. Z. E. wenn ich Jemanden etwas zu seinem Nutzen nicht aus mir selbst sagen und rathen kann, so rathe ich das, was für seinen Fall von andern für nützlich angegeben worden ist, oder ich erinnere ihn an das, was ihm schon früher war als nützlich bekannt gemacht worden ꝛc.

Gerade dies letztere paßt für mich am besten, da es mit dem Vorrathe aus eignen Kasten bey meiner fortdauernden Kränklichkeit nicht gar richtig ist. Ich ersuche daher den Hrn. Redakteur des Archivs, so lange als in dem Gartenkalendern für die nächsten Monate das Einsammeln und Zurichten des Spargelsaamens, unter den dahin gehörigen Arbeiten nicht mit aufgeführt werden, die Zubereitung dieses ganz unübertrefflichen Surrogats des indischen Kafees, seinen Lesern, und den häufigern Anbau dieser ohnehin so nützlichen und gesunden Pflanze, für unsre Gartenökonomie jährlich in gegenwärtiger Zeit in Erinnerung zu bringen und zu empfehlen, vielleicht durch Beziehung

auf

auf meine diesfalsige Eingabe im Archive vom vorigen Jahr, S. 441 bis 464 *).

III.

Erinnerung und Aufforderung das Kochen im Wasserdampfe betreffend.

Meine zweyte Erinnerung betrift einen in der Haushaltung überaus wichtigen Gegenstand, er bezweckt das Zubereiten wohlschmeckender und genußreicher Speisen, also eine Sache, die jedem Menschen zunächst angeht. Indeß sey man außer Sorge, daß ich hier etwas alltägiges zur Sprache bringen könnte.

Es ist nämlich das Kochen des Fleisches und des Zugemüßes in Dämpfen, als eine englische Erfindung, schon längst als vortrefflich in Rücksicht des Wohlgeschmacks, und haushälterisch in Rück-

*) Um mich auch dieser von den vielen Pflichten, die mir als Herausgeber einer auf Gemeinnützigkeit berechneten Zeitschrift obliegen, entledigen und mir durch den würdigen Einsender, den verdienstreichen Herrn Bergrath Senff, durch gegenwärtigen Aufsatz in Erinnerung gebracht wird, verweise ich meine schätzbaren Leser auf die schon angezogene Abhandlung: Ueber Surrogate, die gerade jetzt nützlich sind. Im November Hefte vom vorigen Jahre S. 441 bis 464. Pohl.

Rücksicht des dabey geringern Bedürfnisses an Feuermaterialien, in öffentlichen Blättern, besonders aber im Archive der teutschen Landwirthschaft (S. Nov. 1810. S. 470 ff.) empfohlen worden, und ich kann kaum glauben, daß Jemand den rühmlichen Zeugnissen dieser Kochart in irgend einer Rücksicht widersprechen könne. Ich selbst habe sie in meiner Haushaltung seit mehrern Jahren bey mancherley Speisen in Anwendung bringen lassen, aber überraschend war es mir, so gar Gebratenes und zwar Rinderbraten und Geflügel auf das Delikateste zubereitet, in abgewichener Ostermesse in Leipzig bey meiner musterhaft gearteten Frau Wirthin vorzufinden, und alle zu diesem Geschäfte erforderlichen Voranstalten so sorgfältig angeschaft anzutreffen, daß ich dem Anschein nach im Spaß, im Herzen aber im vollen Ernste, diesen einfachen Apparat und jede weitere Anweisung in dieser vortrefflichen Kochart zur Belehrung für andre gute Hauswirthinnen anzuwenden bat, wenn es nicht die weiblichen Eigenheiten bedenklich gemacht hätten, das Zusammentreffen mehrerer Frauen in einer Küche und bey einem nicht gar großen Herde, veranlassen zu wollen. Doch vielleicht weiß der Hr. Redakteur des Archivs auszuhelfen, und gibt vielleicht den Lesern des Archivs, oder in einer besondern Schrift den Freunden schmackhaft und genießbar weich zubereiteter Gerichte

aus-

ausführliche Belehrung über diese Kochart, die bey weiten so bekannt noch nicht zu seyn scheint, als sie es ihrer großen Vorzüge wegen verdient. Nimmt der Hr. Redakteur diesen meinen Wink mit seiner ihm gewöhnlichen Güte und Bereitwilligkeit auf, so mag mir ja niemand absprechen, mich durch diese Veranlassung um meine Mitwelt vedient gemacht zu haben.

Senff.

IV.

Beylage zu vorstehenden Aufsatze, vom Herausgeber.

Der Herr Verfasser des vorstehenden Aufsatzes fordert mich öffentlich auf, mich vor den Augen eines schätzbaren Publikums über die in meiner Haushaltung übliche Kochart, zu erklären. Ich muß mich zu dieser Erklärung um so mehr gedrungen fühlen, als die Aufforderung sowohl mündlich als schriftlich schon ohnedem von vielen mir sehr werthen Herren und Frauen, an mich ergangen und wiederholt worden ist, und überdieß un-

verziehe ich mich diesem Geschäfte um so lieber, als ich des Glaubens seyn darf, daß dadurch zugleich eine wahrhaft gemeinnützige Sache eingeleitet und näher zur Sprache gebracht wird. Doch erwarte man nicht, daß ich hier das Kochen im Dampfe selbst lehren werde, dieß würde mich für dießmal zu weit führen, auch könnte wohl mancher durch eine zu beschränkte Angabe, zu einer irrigen Vorstellung verleitet werden, vielmehr werde ich mich jetzt bloß auf das historische beschränken.

Wenn der Hr. Bergrath Senff den Engländern die Erfindung des Dampfkochens zugesteht, so getraue ich mich denn doch die Ehre der Erfindung für die Teutschen zu erhalten. Ich werde mich darüber in der Folge erklären. Indeß ist nicht zu läugnen, daß eine kurze Nachricht von der Art des in England in vornehmen Küchen üblichen Dampfkochens, ohngefähr vor 12 Jahren bey einigen Teutschen Aufmerksamkeit erregte. Diese folgereiche Nachricht steht in den brittischen Miscellen, welche mein verehrlicher Landsmann, Hüttner, herausgab.

Man wird mir gern erlauben, daß ich die frühere Geschichte unsers Dampfkochens überspringe, sie würde nur die Wahrheit bestätigen, daß man bei einer Sache gemeiniglich erst durch Umwege zur ungetrübten Wahrheit geführt wird. Indeß erinnere ich mich nicht, daß wir bey diesem

Gan-

Gänge auch auf Ab- oder Irwege gerathen wären, vielmehr machten sich ohngefähre Veranlassungen geltend, die unser Wissen gleichsam auf eine neue Stufe schoben.

Vorzüglich war es der Wohlgeschmack, durch welchen sich die durch Wasserdampf gekochten Speissen so auffallend vortheilhaft gegen das übliche Kochen auszeichnete, welcher uns die neue Kochart interessant machte. Alle, welche bey uns speisten, belegten einstimmig, diese Bemerkung.

Allein außer dem belobten Wohlgeschmacke entdeckten wir noch mehrere überaus wichtige haushälterische Vortheile, wovon jeder allein so viel Werth haben dürfte, schon aus haushälterischer Klugheit, das Dampfkochen gegen die gewöhnliche Kocherei zu vertauschen. Ich will die wesentlichsten davon kürzlich anführen.

Bei der vereinfachten Art, wie jetzt in meiner Küche in Dampfe gekocht wird, ist in Vergleich der gewöhnlichen Kochart, dieselbe Speisse gar zu kochen, höchstens die Hälfte an Feuermaterial nöthig.

Ferner werden dieselben Speisen ungleich zeitiger gar, als beim gemeinen Kochen der Fall ist. Bei mehreren Speisen, z. B. Schinken, Sauerkohl, wird mehr als die Hälfte Zeit erspart.

Ich könnte noch einige, jedoch mindere Vortheile erwähnen, auf welche uns die Sache gleich-

 sam

sam aufmerksam machte, wenn ich es anders für nöthig erachtete. Wem Wohlgeschmack, Feuermaterial und Zeitersparniß, was absolut beim Dampfkochen gewonnen wird, nicht interessiren sollten, der dürfte auch für kleinere, sich selbst machende Nützlichkeiten, schwerlich Sinn haben.

Wir hatten also Veranlassung genug, die Sache mit Ernste zu betrachten, und auf Vervollkommnung zu denken. Statt das wir bis dahin das Dampfkochen nur auf etliche Speisen beschränkt hatten, stellten wir auch mit andern absichtliche Versuche an, auch selbst mit solchen, wo wir voraus keinen sonderlichen Nutzen gewahren konnten. Dadurch gelangten wir aber auch gewisser maßen zu einer wissenschaftlichen Ansicht und sahen uns in den Stand gesetzt, apriori zu bestimmen, wo das Dampfkochen zulässig, gewinnlos und wo es mehr oder minder nützlich seyn könne.

Der Gewinn, welcher aus dieser nähern Prüfung hervorging, war für uns allerdings sehr groß. Ich erwäge davon aber nur das Einzige, nämlich, daß ich auf einen bequemen Apparat verfiel. Durch diesen eben so einfachen als bequemen Apparat, wurde das Zusetzen der Speisen gegen unsere frühere Methode so vereinfacht, daß ich die Unmöglichkeit, eine noch einfachere Vorrichtung zu erfinden, bezweifle. Für den Unkundigen setze ich noch hinzu, daß das Ansetzen der Speisen noch weni-

weniger umständlich ist, als bey dem gemeinen Kochen.

Unser Dampfkochen geschieht in gewöhnlichen irdenen Töpfen und nur der Einsatz in demselben, begründet den Unterschied. Früher fanden wirs für nöthig für jede Topfgröße einen besondern Einsatz vorräthig zu halten. Allein auch dieses haben wir für überflüssig erkannt. Unser gegenwärtiger Apparat, wie er den Bedürfnissen in unserer Küche entspricht, ist für 18 gr. Auslage hergestellt worden. Dieser Apparat ist es nun, bei welchem in voriger Messe der Herr Bergrath Senff überrascht ward und von dem er patriotisch wünscht, daß er zur allgemeinen Bekanntschaft kommen möchte.

So weit wir über das Dampfkochen überhaupt Nachrichten erhalten haben, und dadurch in den Stand gesetzt worden sind, mit Anderer Verfahren auch das unsrige zu vergleichen, so ergiebt sich, daß unsere Art einzig zu seyn scheint, zumal, wenn man in Anregung bringt, daß wir das Dampfkochen auf die mannigfaltigsten Speisen angepaßt, und nach dem jedesmal erforderlichen Bedürfnissen eingerichtet haben.

Am nächsten ist dem unsrigen das Verfahren gekommen, welches in der Haushaltung des Herrn Bergrath Senff eingeführt ist. Der Herr Bergrath ist daher ein kompetenter Richter in der Sache.

Auch nähert sich die Art, wie man hie und da ganze Kartoffeln kocht, der unsrigen. Hier bey Leipzig wird die Methode, Kartoffeln in den vom Herrn Töpfermeister Riesmann besonders dazu verfertigten Töpfen immer gemeiner. Wie diese Töpfe noch nützlicher und gemeingebräuchlicher werden können, werde ich zu seiner Zeit auseiander setzen.

Auch ist mir sehr wohl bekannt, daß man hie und da eine Kochart eingeführt hat, wo bloß der Dampf nach dem Topfe geleitet und dieser durch jenen erwärmt wird. Eine solche Veranstaltung bewirkt allerdings gegen das gewöhnliche Kochen am Feuer große Bequemlichkeit und wahrscheinlich auch einige Minderung des Feuermaterials, allein sie ist überaus kostbar, und auf die Verbesserung des Wohlgeschmacks kann sie eben so wenig Einfluß haben, als mir glaublich ist, daß dadurch die Zeit des Kochens abgekürzt werden könne.

Was nun die Aufforderung zur öffentlichen Bekanntmachung unserer Art des Dampfkochens und einer projektirten Anweisung darüber betrift, so kann ich darauf folgendes in Erinnerung bringen.

Es ist bekannt, daß wir in unserer Sache kein Geheimniß machen, sondern jedem, wer es auch sey, an Ort und Stelle den Apparat, so wie er eingelegt wird, zeigten und das Verfahren umständlich erklärten. Diese Anweisung soll auch für

die

Folge in unserer Küche statt finden. Die Zahl derer, welche bisher sich an Ort und Stelle überzeugten ist groß und jeder wird uns das Zeugniß geben, daß wir ihm Gnüge zu leisten bestrebt waren.

Darüber eine Anweisung nieder zu schreiben war längst mein eigener Wunsch und muß es seyn, weil dadurch bestimmt das Gute sehr befördert wird. Es macht sich selbst zur angenehmen Pflicht, die ich gegen meine Gönner, Freunde und Bekannten zu leisten habe, ich würde im entgegengesetzten Falle selbst gegen die vielen an uns so schmeichelhaft als dringend ergangne Aufforderung undankbar seyn.

Allein ich habe bekanntlich dem Publikum schon früher zugesicherte Leistungen zu erfüllen, welche meine Zeit gänzlich konsumiren, und halb etwas zu geben, ist wiederum nicht meine Sache. Außerdem tritt hier noch ein wesentlicher Umstand ein, nemlich der, daß die Sache mehr ins weibliche Departement als das männliche fällt. Das aller mehrste gehört meiner Frau, und nur die kleinere Beihülfe mir. Billiger Weise fällt es ihr zu, die in Rede stehende Anleitung zum Dampfkochen zu schreiben. Ich bescheide mich drum gern, daß sie etwas besseres, und für Damen angenehmeres geben kann, als ich. Allein sie will nun einmal nicht unter die Branche

der

der gelehrten Weiber, d. i. solche, welche Bücher schreiben, gehören. Daß sie die Fehler nicht hat, welche man bei gelehrten Weibern öfterer finden soll, wird ihr freilich jeder bezeugen, welcher ihre Häuslichkeit nur einiger maßen kennt.

Indeß hat sich meine Frau nun dahin erklärt, daß sie in einzelnen Sätzen ihr Verfahren niederschreiben und mir in dem Uebrigen an die Hand gehen will.

Da nun einmal die Sache mir zur Hand fällt und ich nolens volens Herausgeber eines Kochbuchs werden soll, so werde ich drum bemühet seyn, den Wünschen so vieler baldigst Gnüge zu leisten. Etwas über die innere Beschaffenheit weiter zu sagen, dürfte unnöthig seyn. Genug ich verspreche eine treue Kopie unserer Kochart, und eine Zeichnung, welche die wesentliche Vorrichtung versinnlicht. Ob das Buch noch zur bevorstehenden Michaelismesse erscheinen wird, wie ich es wünsche, kann ich bereits nicht bestimmen. Auch kann ich noch keinen Preis fest setzen, jedoch kann ich denselben um so weit berechnen, daß er nicht über 8 bis 12 gr. zu stehen kommen wird.

Da ich dieß Büchlein auf meine Kosten drukken lassen werde, so ersuche ich die Freunde der Gemeinnützigkeit, das Vornehmen unter ihren Bekannten zu verbreiten und dadurch eine Anzahl Subscribenten zu bewirken.

Da

Da ich sehr oft veranlaßt worden bin, den Appararat zum Dampfkochen zu besorgen, so habe ich die Einrichtung getroffen, daß von jetzt an jeder Zeit, derselbe bei mir für 8 gr. zu haben ist. Da ich ferner, vielleicht nicht ohne Grund, annehme, daß viele, welche sich das Büchlein anschaffen, auch sogleich den Apparat in Natura dazu wünschen könnten, so werde ich solchen auf Verlangen denselben recht gern beilegen.

Fr. Pohl.

V.

Bericht über eine Pachtwirthschaft im Neustädter Kreise.

Nachfolgender Bericht ist aus dem Briefe eines Freundes an einen andern gezogen und wird vorzüglich aus dem Grunde hier aufgenommen, weil er einen Beweiß gibt, daß durch guten Willen und durch Anstrengung am Ende denn doch das Ziel erlangt wird.

Ich nahm meine Wirthschaft in solch einer schlechten Beschaffenheit an, daß ich mit gutem Gewissen sagen kann, sie sey unter aller Kritik gewesen. Die Aecker waren gleichsam aus der Reihe der Felder getreten, sie waren übernatürlich voll

vom

von Grase und Quecken. Diese letztern waren wohl seit 20 Jahren vom Pfluge und der Egge nicht berührt worden. Brach ich diese Verrasungen nun auf, so hatte ich einen dichten Filz von Quecken und Graswurzeln. Nahm ich davon ein Stück und schüttelte die Erde daraus, so glich das Gewürzel einem Wergrocken. Da nun die Felder zugleich naß waren, indem die nöthigen Gräben verfallen und verwachsen waren, so hielt es schwer ihnen beizukommen. Auf den schmalen Beeten waren so gar wieder Furchen entstanden, was mir einen Beweiß gab, daß man schon nicht mehr mit dem Pfluge hatte durchdringen können. Wurde der Pflug eingesetzt, so wurde er nicht nur von den Wurzeln und übermäßig langen Quecken angehalten, sondern er vermochte es auch nicht, die Furche umzulegen, was doch durchaus nöthig war, um die Erde mürbe zu machen und die vorhandenen Pflanzen wenigstens im Wachsthume zu zerstören. So war es auf den niedrigen Feldern, nicht viel besser war es auf den höher gelegenen, welche sehr kalkhaltig sind. Hier war wiederum die sogenannte Laufquecke, der Huflattig, die Brähmranken und andere stark wurzelnde Pflanzen vorhanden, welche dem Pfluge widerstanden. Auch diese Aecker hatten keinen Abzug des Wassers, entweder waren dort, wo das Wasser das Gefäll hin hatte, hohe Vorrücken, oder hohe Wiesenränder. Gefäll war

aber genug vorhanden, man hatte früher nur die Abzüge vernachlässiget, welche jetzt so weit verfallen waren, daß sich das Wasser hie und da selbst einen neuen Weg gesucht und große Löcher gerissen hatte.

Bei so bewandten Umständen fing ich denn zu Johanni meine Wirthschaft mit überhäufter Sorge an. So sehr sich auch meine Nachbarn einer reichlichen Aernte erfreuen konnten, so war die meinige doch eine völlige Mißärnte, die bei weiten zum Wirthschaftsbedürfnisse nicht hinlangte. Ich ärntete in allem 45 Schock Roggen. Wo 15 Scheffel (Dresd.) eingesäet waren, wurden 5½ Schock aufgebunden. Von 20 Scheffel Weizen Einsaat band ich 15 Schock auf.

Auch meine zweyte Aernte mußte schlecht ausfallen, weil es bey der angestrengtesten Mühe nicht möglich war, die Felder gehörig durch zu arbeiten und gehörig auszudüngen. Jedoch war diese doch um einiges besser als die erste.

Mit jedem Jahre wurden meine Felder reiner und die Aernte in jeder Art besser. Ich bin faßt in jedem Jahre mit 50 Schock im Roggen gestiegen und heuer rechne ich auf 300 Schock geschnittenen Roggen und so die andern Getreidesorten.

Wenn ich bei meiner ersten Bestellung die Felder nicht zur halben Tracht düngen konnte, so habe ich jetzt meinen Feldern vier Mal so viel

Dünger geben können. Jetzt (Ende Mai) habe ich noch auf 50 Schock Langstroh und 10 Fuder Schilf vorräthig, und ich möchte fast sagen, ich weiß nicht, wie ich dieß Geströde, bis zur Aernte, alles werde in Dünger verwandeln können.

Den Viehstand habe ich gänzlich umgeschaffen. Von der Kuh bis zum Schafe, habe ich neues brauchbares Vieh. Man hat mich zwar manches Mal für einen Thoren gehalten, daß ich so viel Geld als Pächter anlegte und so nach riskirte, aber es hat mich noch keinen Augenblick gereuet, ich habe die Kriegsschäden verschmerzt, die drückendsten Sorgen überstanden nnd werde zum wenigsten nicht ärmer von dannen ziehen, und den Namen eines rechtschaffnen und thätigen Mannes mit mir nehmen.

VI.

Ueber das Verhalten zwischen Herrschaft und Dienstboten auf dem Lande.

Wie es bei einer gut eingerichteten Landwirthschaft auf große und kleine, auf wichtige und minder wichtige, mithin auf alle in diesem Fache so vielfältige Umstände ankommt wie weit sie sich der möglichsten Vervollkommung genähert hat, so ist

gewiß

gewiß das gute Verhältniß zwischen Herrschaft und Dienstboten eines der wichtigsten, wodurch derselben vorzüglich aufgeholfen werden kann. Sehr viele Landwirthe, und ich kann wohl sagen, die meisten, widmen diesem Gegenstand nicht ihre gehörige Aufmerksamkeit, d. h. mit andern Worten: sie sehen wohl ein, daß gutes Gesinde zu haben, zur guten Fortstellung ihrer Wirthschaft höchst nöthig und im Ganzen genommen, eine köstliche Sache ist, sind aber in ihren sich darüber gemachten Vorstellungen noch nie so weit gegangen, daß selbiges zu heben sey und zum größten Theil auf sie selbst ankömmt. Einsender dieses ist selbst Landwirth und hat Gelegenheit in verschiedenen Gegenden gehabt, über diesen Gegenstand eine und dieselbe Bemerkung zu machen, welche er gegenwärtig mittheilt.

Wie bekannt, so besteht das Dienstgesinde auf dem Lande aus solchen Personen, welche in ihrem jugendlichen Bildungszeitraume bis höchstens zum 14ten Jahre nach Masgabe ihres erhaltenen Schulunterrichts, ihrer väterlichen Erziehung, ihrer eigenen Anlage und unter sonstigen, ihrer Ausbildung günstigen oder ungünstigen Umständen noch mehr oder weniger ausgebildet worden sind und so nach im Anfange und Fortgange ihrer wirksamen Laufbahn, ihre eigentliche Bildung noch erhalten sollen. Von wem können sie nun wohl selbige an-

ders erhalten, als von ihrer zukünftigen Herrschaft? Und von wem anders ist das klügere Benehmen beym gemeinschaftlichen Zusammenleben zu verlangen, als von der Herrschaft? Und worinnen besteht das kluge Benehmen, welches den Dienstboten ganz unvermerkt in einen bessern Menschen umwandeln kann?

1) In einer guten Hausordnung.

Nichts wirkt wohl mehr auf den Menschen als ein gutes Beyspiel und würde dieses hier um so nöthiger seyn, da Anhaltung zur Ordnung, welche gleichwohl nicht selbst ausgeübt würde, in offenbaren Widerspruch stände. Drum sey man hauptsächlich, und was vorzüglich auf den Zweck wirken wird, darauf zu sehen, daß dem Gesinde in seinem eigenen Hauswesen, wohin Wäsche, Kleidungsstücke, Nachtlager und Wohnung zu rechnen sind, an Reinlichkeit nichts abgehe und daß ihre Kost nach der in jeder Gegend und in jedem Orte mehrentheils hergebrachten Gewohnheit, nicht zu karg eingerichtet sey und sie nicht Ursache haben darüber zu klagen und in ihren Arbeiten nachlässig zu werden.

2) In einer möglichst regelmäßigen Geschäftsordnung.

Was landwirthschaftliche Geschäfte sind, und wie sehr selbige durch Veränderung der Witterung und Eintreten so vieler kleiner Nebenverrichtungen, welche

welche auch in der besten Wirthschaft vorfallen werden, der Veränderung unterworfen sind, weiß wohl ein jeder, der mit diesen Fache einigermaßen bekannt ist, und kann also hiervon einer buchstäblichen Geschäftsordnung die Rede nicht seyn. Es bezieht sich dieselbe vielmehr auf Arbeiten, welche schlechterdings täglich oder sonst zu einer bestimmten Zeit errichtet werden müssen, ohne welche sonst der gute Fortgang der Wirthschaft nicht bestehen kann und wohin hauptsächlich die Pflege und Abwartung des Viehes gehört. Hier werde einen jedem Dienstboten das seinige angewiesen und über Ordnung in seinen Geschäften möglichst pünktlich gehalten.

3) Kommt endlich aber auf die vernünftige Behandlnng ihrer selbst das meiste an.

Diese Behandlung sey weder zn hart noch zu gelinde, noch zu gekünstelt. Güte und Strenge stehe in richtigen Verhältniß. Alles sey Befehl, wenn es auch Arbeiten betrift, welche zur ungewohnten Zeit unternommen werden müssen, wo sich der Dienstbote wegen unterbrochener Ruhestunden an Gemächlichkeit abbrechen muß. Belohnung für dergleichen Arbeiten folge ihm nicht gleich auf dem Fuße, es bleibe vielmehr der Willkühr der Herrschaft überlassen, zu welcher Zeit sie ihren Gesinde aus Dankbarkeit für ihre treuen Dienste, auf irgend eine Art gütlichs thun will. Ver-

klei-

kleinerungen dürfen nie gedultet werden, sie sind fehlerhaft, indem die Herschaft selbst ihre Aufmerksamkeit auf alle und jede Umstände zu richten hat, eben so wenig darf zugegeben werden, daß das Gesinde unter sich zank- und rachsüchtig sey, weil in meisten Fällen bei Ausübung der Rachsucht, das herrschaftliche Interesse leidet, es bemühe sich hingegen die Herrschaft dem Gesinde im moralischen wie im gesellschaftlichen Betragen, mit guten Beispiel voranzugehen. Was das Lohn betrift, so ist ein jeder Arbeiter seines Lohnes werth, und dürfen wohl nach der Geschicklichkeit und Brauchbarkeit desselben, einige Thaler nicht angesehen werden, weil selbige binnen Jahresfrist wieder eingebracht werden können, jedoch bestärke man durch übermäßiges Lohn ihre Unentbehrlichkeit nicht zu sehr. Der gute Ruf einer Wirthschaft zieht gewiß eine Menge guter Dienstboten aus der Nähe herbei, und es wird einer dergleichen Herrschaft, welche auf diese Weise Gelegenheit hat, sich nach der Aufführung eines jedweden vorher zu erkundigen, nie an guten Gesinde fehlen.

S. Franke.

VII.

Ueber den diesjährigen Rückfall des Klee's.

In einer Wirthschaft kann es wohl keine größere Verlegenheit geben, als wenn das bedürftige Futter mißräth. Dies gilt besonders bey der Stallfütterung, weil alsdann die Vorräthe schon vorher auf Monate berechnet und vertheilt zu seyn pflegen. Die Wahrheit dürfte sich heuer leider sehr häufig bestätiget haben, weil fast überall der gewöhnliche Klee (Trifolium pratense L.) entweder ganz zurückgeblieben, oder doch äußerst dürftig gewachsen ist.

Insgemein gibt man der diesjährigen anhaltenden Trockenheit im Frühjahre die Schuld, daß der Klee mehr oder minder zurück blieb. Allein es scheinen denn doch auch andere Bewegursachen statt zu finden. Auch wäre es wohl möglich, daß solche entfernter lägen, als die gemeinen Wahrnehmungen reichen. Es dürfte daher vielleicht nicht zweckwidrig seyn, wenn wir diesen Ursachen weiter nachzuspüren suchen. Sey es auch, daß dies in spekulativer Hinsicht geschieht, so ist doch nicht zu leugnen, daß man für künftige mögliche Fälle in nähere Kenntniß kömmt.

Die mehrsten Kleeäcker bekamen nach meinem Dafürhalten, schon im vorigen Sommer ihren Rest. Die Trockenheit, welche im Sommer bis

in

in den Herbst hinein anhielt, verhinderte, daß der Stock zu einiger Vollkommenheit gelangte. Da nun die Hitze jeder Zeit die Aecker überaus locker macht, so war es sehr natürlich, daß die kalten Fröste um Weihnachten und wieder gegen das Frühjahr, den schwächlichen Wurzeln nachtheilig wurden. Man fand dann auch beim Aufthauen, daß die Stöcke gehoben waren.

Man bemerkte nun zwar in den ersten warmen Frühlingstagen, daß der Klee kam, allein er war spießlich und vom minder lebhaften Wuchse, als man gewohnt ist, um diese Zeit zu bemerken. Auf vielen Aeckern verschwand der Klee immer mehr und mehr, bis man in Zeit von 3 bis 4 Wochen nur noch einige einzelne lebhafte Stöcke bemerkte. Man hat wohl Aecker gesehen, wo gar kein Klee blieb, ob man darauf gleich im Herbste der Zahl der Pflanzen nach, und wohl selbst noch im Frühjahre, Klee genug bemerkte *).

Aber nicht auf allen Aeckern blieb der Klee bis zu jener Zeit, wo er sich noch im Frühlinge dem Auge des Landwirths zeigte, sondern verlor sich

*) Ich selbst habe hier bey Leipzig auf dem Brandvorwerke ein solches Kleefeld zu beobachten Gelegenheit gehabt, wo, wenn man einen kleinen Raum in der tiefsten Lage dieser Breite ausnimmt, nicht eine einzige Kleestaude aufkam. Man hat mir ähnliche Fälle nachgewiesen. Pohl.

sich schon im Winter, so sicher man auch im Herbs ste auf ein künftig wohl bestandenes Kleefeld zu rechnen Grund zu haben geglaubt hatte.

Ausnahmen hiervon scheinen nur die Felder ge- macht zu haben, welche vermöge ihrer etwas tiefern Lage oder aus andern Gründen, sich feuchte er- hielten und so gleichsam den gewöhnlichen Wirkun- gen der Dürre trotzten. Denn auf solchen Fel- dern allein hat man, aus gleichen Gründen, heuer keinen Rückfall des Klees bemerkt.

Man wird sich daher wohl nicht trügen, wenn man den Schluß macht, daß es vorzüglich oder was dasselbe sagen will, die vorjährige Dürre es war, welche den bemerkten Ausfall als natürliche Folge hatte.

Da nun die empfindliche Dürre im letzten Frühlinge, wieder so anfing, als sie im vorigen Spätsommer geherrscht hatte, so ist es wiederum eine sehr natürliche Folge, wenn der dürftig durch den Winter gebrachte Klee, auch wenn er im Früh- jahre vollzählig vegetirte, gleichsam vor unsren Augen verschmachtete

Daß die dießjährige Trockenheit dem Klee über- aus nachtheilig zusprach, er giebt sich schon aus dem sicher bemerkten Umstande, daß wo die Klee- pflanzen lange blieben aber so kümmerlich standen, daß sie sehr wenig vor die Sense gaben, alsdann sehr freudig wuchsen, wie ein wohlthätiger Regen

das Erdreich tränkte und für die Folge in nöthiger Feuchtigkeit erhielt. Man hat daher bemerkt, daß der zweite Schnitt ungleich ergiebiger war, als der erste, da doch in der Regel der Fall umgekehrt zu seyn pflegt. Man soll so gar hie und da die Bemerkung gemacht haben, daß auf Feldern, wo man gar keine Kleeärnte mehr erwartete, der Klee sich mit einem Mal erholt und später einen lohnenden Schnitt gewährt haben soll.

Bei diesem letztren Fall erlaube ich mir jedoch die Erinnerung anzubringen, daß es wohl möglich wäre, daß dieser Klee zum Theil mit von Samen herrühren könnte, welcher im vorigen Jahre nicht aufging, sondern erst in diesem Frühjahre keimte. Daß dieses zuweilen wirklich geschieht, ist schon von mehrern Landwirthen bemerkt worden *).

Daß der Klee gegen Dürre empfindlicher als gegen Nässe sey, ist wohl als eine unter allen Landwirthen bekannte Sache voraus zu setzen. Die Erfahrung bestätiget diesen Satz fast in jedem Jahre, wie wohl mehr oder weniger bemerkbar, und

man

*) Diese gemeine Erfahrung kann man dadurch recht sinnlich prüfen, wenn man auf ein sonst rein gehaltenes Gartenbeet oder auch wohl nur in einem Gefäß mit Erde, Kleesamen säet. Wenn nun auch in wenig Tagen eine Menge zugleich aufgeht, so wird man doch von Zeit zu Zeit, selbst noch im Herbste, besonders aber im folgenden Frühjahr eine Menge aufgehen sehen. Pohl.

man kann sagen, der Kleewuchs wird durch die Witterung bestimmt. Je abweichender von der Regel die Witterung ist, um so auffallender muß auch der Erfolg seyn. Das gegenwärtige Jahr hat uns hiezu die deutlichste Erfahrung in die Hand gegeben, daß eine anhaltende Dürre den Klee ganz zurück halten könne. Im Gegentheil pflegt sich der Klee dort immer in kraftvollen Wuchs zu halten, wo die Atmosphäre aus gewissen Gründen sich feuchte hält, wie an Seen und Flüssen, in sanften Anhöhen, deren Boden lehmig ist. Jedoch muß man diese bemerkte Liebe zur Feuchtigkeit nicht bis dahin ausdehnen, als wolle der Klee überhaupt ein nasses Erdreich oder hauptsächlich eine feuchte Lage haben Denn diese ist dem Gedeihen des Klees sehr entgegen, was man eines Theils daraus abnehmen kann, daß in solcher Beschaffenheit des Erdreichs der Klee nur in sehr trocknen Jahren, wie heuer und vorn Jahre war, gut wächst und daß andern Theils der Klee bei nassen Jahrgängen auf solchen Feldern mehr oder weniger verdirbt welche an sich in der Regel trocken sind, bei anhaltenden Regen aber in die Kategorie nasser Aecker fallen. Man kann drum annehmen, daß der Klee nur die Art von Feuchtigkeit liebe, welche man eine feuchte Luft nennen könnte. Sein Wuchs zeigt sich auch offenbar dann am lebhaftesten wenn die At-

mosphäre sich wolkig hält, ohne dabei viel Regen zu geben und wenn viel Thau fällt.

Das die Insekten hie und da eine bessere Kleeärnte verdarben, erleidet wohl keinen Zweifel. Schon sehr zeitig im Frühlinge bemerkte man eine zahllose Menge kleiner Käfer, fast wie Erdflöhe, auf dem jungen Klee, solche fraßen die jungen Sprößchen gänzlich ab, und es konnte nicht anders kommen, als daß dadurch die Pflanzen litten, und dieß um so mehr, als sie nicht Kraft genug hatten, die erlittnen Schäden durch einen kräftigen Wuchs zu ersetzen, was bei einer günstigern Witterung vielleicht geschehen wäre.

Außerdem sollen die überaus häufig bemerkten Engerlinge oder die Larven von Maikäfern dem Klee sehr vielen Eintrag gethan haben, in dem solche die Wurzeln zernagt hätten. Indeß will ich mich nicht vermessen, dieß aus eigner Erfahrung belegen zu wollen *).

Merkwürdig ist es, daß eine Abart des Klees, nemlich die, welche man hie und da, unter dem

Na-

*) Nicht nur die beiden hier genannten Insekten sprachen dem jungen Klee im Frühlinge zu, sondern es ist sehr wahrscheinlich, daß bei der übergroßen Menge von kleinen Thieren, welche durch die warme und trockne Witterung im Frühjahre sehr begünstiget wurden, dem Klee, zumal da er so dürftig war, und die Periode des Benagens anhielt, sehr zugesprochen worden ist.

Wohl

Namen grünen Klee, auch Spätklee, anbauet, sich gegen die Drangsale, welche der Klee vorn Jahre und heuer zu bestehen hatte, sich sehr gut hielt, wenigstens unter gleichen Umständen und auf einer und derselben Breite, besser als der gewöhnliche Klee *).

Möchten doch andere Landwirthe uns auch ihre Wahrnehmungen über den Gegenstand zum Besten geben zu welcher ich aus der guten Absicht, zu nützen, die meinige gemacht habe.

*) Dieß war auch hier bei Leipzig der Fall. Z. B. auf dem Gute des Herrn Kammerraths und Banquier Frege, in Abtnaundorf. Ich sahe diesen unvergleichlich schönen Kleeacker, nicht ohne großes Vergnügen, selbst. — Diese Kleeart ist nichts anders als eine Varietät vom gewöhnlichen Klee, zeichnet sich durch spätere Blüthenzeit und durch ein merklich grüneres Ansehen vom gemeinen Klee aus. Sein Schnitt fällt in die Periode, wenn der erste Schnitt des gemeinen Klees geschehen, und der zweite noch nicht gemacht werden kann. Er soll am Rheine sehr gemein seyn, bei uns in Sachsen ist er ohngefähr seit 12 Jahren bekannt und verbreitet sich, wie billig zu erwarten ist, immer mehr.

Pohl.

VIII.

VIII.

Untersuchung des Rosts im Getreide.

Der Rost (Rubigo) ist eine Krankheit der Gerste und des Hafers, welche viel Aehnlichkeit mit dem Brande im Weizen hat. Er überfällt die Pflanzen zu der Zeit, wenn sie im Begriff sind, ihre Körner zur Vollkommenheit zur bringen. Die noch grünen Spelzen einzelner oder aller Körner schwellen an und werden mit einem schwarzen Pulver angefüllt, das endlich, nachdem die Spelzen geplatzt sind, als ein feiner Staub, wohl durch den Wind weg geführt wird.

In diesem Jahre hat der Rost in manchen Gegenden die Pflanzen dermaßen befallen, daß dadurch eine völlige Mißärnte bewirkt wurde. Es kann daher nur zweckmäßig seyn, die Sache bei dieser Veranlassung absichtlich zur Sprache zu bringen; auch wenn man dabei weiter nichts thun kann, als das zusammen zu stellen, was aufmerksame Beobachter durch ihre Versuche uns darüber schon gelehrt haben. Denn je näher wir die begründenden Ursachen kennen, um so näher rücken wir auch dem Ziele, Mittel ausfindig zu machen und anzuwenden, die Krankheit entweder gänzlich zu verhüten oder die Folgen weniger schädlich zu machen. Vorzüglich sind es Fourcroi in Frankreich und der um die Auflösung so mancher Räth-

sel

er bei der Landwirthschaft zu jugendlich verstorbene Einhof in Teutschland. Beide haben den Rost chemisch untersucht und im wesentlichen gleiche Resultate gefunden, auch dieselben Ursachen des Entstehens des Rostes angegeben.

Ueber die Entstehung dieser Krankheit haben schon Botaniker und Landwirthe viel geschrieben; der größere Theil derselben aber nur, statt das Phänomen aufzuklären, falsche Ansichten beurkundet.

Was den Brand des Weizens anbetrift, sagt Einhof, so haben Fourcroi und Vauquelin Versuche damit angestellt. Sie erhielten bei der chemischen Zerlegung des brandigen Weizens ein grünes butterhaftes Oel, Phosphorsäure zum Theil mit Kalk und Talkerde und Ammonium verbunden; ferner Kohle und eine vegetabilische-animalische Substanz, derjenigen ähnlich, in welcher der Kleber des Weizens durch Fäulniß umgeändert wird. Sie schließen hieraus, daß der Brand der Rückstand des durch eine faule Gährung zersetzte Mehle sey, und muthmaßen, daß hauptsächlich eine zu warme und zu feuchte Witterung während der Saat und Blüthenzeit die veranlassende Ursache sey.

Es ist zwar nicht meine Absicht, fährt Einhof fort, mich hier über die Ursachen der Entstehung des Rostes weitläuftig auszulassen, sondern ich bemerke nur, daß man dieselben nicht in einem

nem Umstande suchen dürfe, daß vielmehr immer mehrere Umstände konkuriren, welche die Krankheit erzeugen. Schwaches Saatkorn, physische und chemische Beschaffenheit des Bodens, Witterung u. s. w. tragen immer das Ihrige dazu bei. Der Rost entstehet nicht von Schwämmen und Insekten, es ist ein widernatürlicher, und mehr der äußern Potenzen als der Lebenskraft der Pflanze unterworfener Auswurf des Fruchtbodens einer total, oder an einzelnen Organen geschwächten Pflanze. Meine hier anzuführenden Bemerkungen beziehen sich vorzüglich auf einige chemische Versuche, die ich mit dem schwarzen Staube der Gerste angestellt habe.

Dieser schwarze Staub röthete, als ich ihn anfeuchtete, stark das Lacmuspapier, was seine freie Säure verkündiget. Mit Wasser angeknetet gab er keinen mehlartigen Brei. Das kalte Wasser, so wie das kochende, nahmen wenig davon auf. Durch letzteres erhielt es keine kleisterartige Beschaffenheit.

Das mit kaltem Wasser bereitete Infusum des schwarzen Pulvers, so wie die Abkochung desselben rötheten nach einigen Minuten das Lacmuspapier. Bei ihrer Verdünstung sonderten sich einige schwarze Flocken ab. Sie hinterließen eine unbedeutende Menge eines schwarzen Extrakts von säuerlichem Geschmack. Die Auflösung desselben rangirte auf

Lacmus-

Lacmuspapier sehr stark. Sie wurde durch Kalkwasser und salpetersaures Blei sehr stark getrübt, durch schwefelsaures Silber entstand nur eine geringe Trübung. Kohlensäure, reines Ammonium und kleesaures Kali veränderten dieselbe gar nicht.

Durch weitere Versuche ergab sich, daß der, durch Kalkwasser bewirkte Niederschlag, phosphorsaurer Niederschlag sey.

Das mehrere Mal mit Wasser abgekochte Pulver hatte die Eigenschaft, das Lacmuspapier zu röthen, nicht verlohren. Einhof vermuthete im Anfange, daß die Phosphorsäure vielleicht im Ueberschusse an Kalkgebünden denselben beigemischt sey; allein der Umstand, daß sich in der wäßrigen Abkochung des Pulvers keine Kalkerde fand, brachte ihn, so wie folgende Versuche, von dieser Meinung zurück. Er dirigirte einen Theil des schwarzen Pulvers mit schwacher Salpetersäure. Diese blieb wasserhell und schien auf das Pulver keine Wirkung zu thun, und als sie mit Ammonium neutralisirt war, schlug sich nichts daraus nieder.

Der Alcohol, mit welchem der schwarze Staub dirigirt wurde, erhielt eine hellbraune Farbe. Bei seiner Vermischung mit Wasser wurde er nicht getrübt. Als der Alcohol durch die Destilation von diesem Gemisch getrennt war, schwammen in

der

der rückständigen Flüssigkeit einige Flocken, welche sich, wie eine thierische Substanz verhielten.

Auf Kohlen geworfen, verbreitete der schwarze Staub den Geruch sengender Federn. Dieses war noch der Fall, als er mehrere Mal mit Alcohol gekocht war. Um den, diesen Geruch bewirkenden Stoff, abzuscheiden, wurde das mit Weingeist ausgezogene Pulver in kaustische Kalilauge gebracht. Hiebei entwickelte sich keim Ammoniumgeruch mehr. Das Gemenge wurde nicht gallertartig, welches der Fall gewesen seyn würde, wenn es Satzmehl in seiner Mischung gehabt hätte. Die Lauge wurde dunkelbraun gefärbt und die Säuren schlugen daraus eine thierische Substanz in schwarzbraunen Flocken nieder, nach deren Absonderung die Flüssigkeit wasserhell wurde.

Das mehrere Mal mit Kalilauge aufgekochte Pulver gab gekocht einen spröden, harten und schwarzen Körper, der auf Kohlen geworfen, glimmte, ohne einen starken Rauch auszustoßen. Dieser roch wie der Rauch brennender vegetabilischer Körper. Ein Theil desselben gab bei seiner Verkohlung in einem verschlossenen Gefäße, beinahe $\frac{3}{4}$ Kohlen.

Aus der Kalilauge, womit der schwarze Staub gekocht war, schlug, nachdem sie durch Säuren neutralisirt und die thierische Substanz abgeschieden war, Kalkwasser einen phosphorsauren Kalk nieder.

Aus diesen Versuchen ergibt sich, daß der Staub des Rostes kein Amylum oder Satzmehl enthalte, daß er vielmehr aus der thierischen Materie einen der Kohle ähnlichen Körper und freier Phosphorsäure zusammen gesetzt sey.

Die Beschaffenheit der Bestandtheile zeigt hinlänglich, daß ihre Bildung nicht unter der Botmäßigkeit der vegetabilischen Lebenskraft vor sich ging, daß dagegen die natürliche Verwandschaftskraft der Urstoffe, so wie der Einfluß der Atmosphäre sie erzeugen half. Die in den Fruchtorganen befindliche Lebensenergie war zu schwach, um sich diesen Potenzen zu widersetzen, und die dem Fruchtboden zuströmenden Materiale zur Bildung des Korns, folgten nicht ihr, sondern jenen. Die vegetabilische Materie, aus welcher das Stärkemehl, der Schleim und die süße Substanz gebildet werden sollte, erlitt theils durch innere Gährung, theils durch die Einwirkung des atmosphärischen Sauerstoffs, eine sehr starke, ihrer Bestimmung nicht entsprechende, Veränderung. Durch letztere besonders wurde ihr Wasserstoff entzogen, wodurch der Kohlenstoff prädominirend und sie in einen der Kohle ähnlichen Zustand versetzt wurde. Die vegetabilisch thierische Substanz erlitt eine ähnliche Veränderung; das auflösliche Eiweiß, welches dem Fruchtknoten zulief, und aus welcher wahrscheinlich der Kleber erzeugt wird, kam in Gährung,

rung, und durch diese in einen Zustand, in welchem das aus den Pflanzen abgeschiedene Eiweiß, durch freiwillige Zersetzung, endlich gebracht ward.

IX.

Der Hanf,

dessen zweckmäßiger Anbau und Nutzen.

Der Hanf — Cannabis sativa L. — nimmt in der Reihe teutscher Fabrikpflanzen eine sehr wichtige Stelle ein, und steht, je nachdem die Verhältnisse vorherrschend sind, bald vor, bald hinter dem Flachse. Er ist daher auch fast in allen landwirthschaftlichen Schriften seiner Nützlichkeit wegen empfohlen worden. Dem ohnerachtet wird er nur in einzelnen Provinzen im Großen angebauet, ob man ihn gleich fast in jeder Gegend im Kleinen antrift.

Er macht, wie der Flachs viel Mühe und dieß mag denn auch wohl die Hauptursache seyn, warum man ihn in Teutschland wenigstens nicht in so großer Menge producirt, als das Bedürfniß erfordert.

Es herrschen auch hier, wie vielleicht bei allen Fabrikpflanzen, irrige Vorstellungen in Hinsicht des Anbaues, was aber der guten Sache sehr schadet.

Wenn

Wenn man von ihm behauptet, daß es nur für kleine Wirthschaften nützlich sey, ihn anzubauen, so hat man auf der einen Seite eben so Recht als auf der andern Unrecht. Der kleine Wirth muß allerdings darauf denken, solche Gewächse zu erbauen, welche die größtmöglichste rohe Einnahme gewähren, und darf es nicht achten, wenn grade solche Produkte ihm viele Arbeit machen und seine Wirthschaft kompliciren. Größtentheils besteht dieses in vermehrter Arbeit. Diese sucht er aber durch größere Anstrengung gleichsam neben bei zu verrichten. Dadurch gewinnt er offenbar und hauptsächlich dadurch, daß ihm, wenn auch nicht alle Mal, der ganze Arbeitslohn, doch gewiß alle Mal der größere Theil, als Verdienst zu gute kommt.

Allein dieser Umstand hebt noch nicht auf, daß der Großwirth durch den Anbau desselben Produktes nicht gewinnen sollte, wie man doch so oft hat behaupten wollen. Schon die Geschichte bestätiget das Gegentheil, denn wird der Flachs, wo man sich einmal an seine Kultur gewöhnt hat, nicht selbst auf den geräumigsten Gütern, und selbst in den complicirten Wirthschaften, im Großen angebauet? Dasselbe gilt wiederum vom Hanfe, vom Tabacke, Hopfen, Krap, Kümmel u. s. w. von welchen allen man doch hat behaupten wollen, daß sie nur von Kleinwirthen mit Nutzen angebauet

bauet werden könnten. Es dürfte gar nicht schwer seyn zu beweisen, daß manche Großwirthe grade durch die Kultur dieser getadelten Pflanzen, ansehnliche Summen gewonnen haben.

Wenn nun auch der Großwirth vermöge seiner Verhältnisse es nicht vermag, wie der Kleinwirth, den Arbeitslohn zu verdienen, so gewinnt er doch als Anbauer des Produkts, eben so wie bei den übrigen Erzeugnissen, den Feldertrag. Es kommt hier nur darauf an, daß er durch Rechnungen heraus zu bringen sucht, was ihm bei freier Wahl gerade jetzt den höchsten Ertrag seines Feldes gewähren kann. Auch bei ihm treten wieder Vortheile ein, die dem Kleinwirth niemals zu gute kommen. Es ist hier just wie bei dem Fabrikanten, welcher dieselben Dinge im Großen producirt, welche sonst nur von einzelnen Arbeitern hergestellt werden. Es hat sich ergeben, daß grade der Fabrikante in einem und demselben Artikel, bei aller seiner Auslage mehr Verdienst hatte, als der, welcher ohne sonderliche Auslage die Arbeit für sich allein verrichtete.

Es ist daher in der That sehr voreilig, wenn sich Schriftsteller vermessen, sey es auf Autorität, oder aus eigenem Gebilde, diesen oder jenen Gegenstand als allgemein nützlich zu empfehlen oder seine Unzweckmäßigkeit darthun zu wollen. Dieß verursacht unter den Lesern entweder Vorliebe oder

Nicht-

Nichtachtsamkeit, oder wohl gar Furchtsamkeit. Der Schriftsteller hat es nur zur Pflicht, seinen Gegenstand wissenschaftlich zu behandeln, um ihn durch den Leser in den Stand zu setzen, selbst zu urtheilen, ob und in wie fern er aus der Lehre eines in Rede stehenden Gegenstandes für sich Nutzen ziehen könne, oder nicht? Nur er allein kennt seine Verhältnisse, und darum kann er auch nur allein bestimmen, ob das Neue, was gelehrt wird, in seine Verhältnisse passe und früher oder später Nutzen gewähren könne. Es konnte früher nützlich seyn, wenn Männer auftraten und ihren Gewerbsgenossen eine Form vorschrieben, wie sie wirthschaften sollten, allein diese Formzwangsmanier kann jetzt nicht mehr anwendbar seyn, wo die Wirthschaftskenntniß vorgeschritten und sich zur Wissenschaft gebildet hat. Der Pfuscher erborgt sich ein Modell um darnach einen Zuschnitt zu machen, der Meister entwirft sich die passende Form selbst.

Vielleicht gab es nie eine Zeit, wo die Veranlassungen so groß und mannigfaltig waren, die landwirthschaftlichen Erzeugnisse der Reihe nach zu prüfen, als jetzt. Der theure Ankauf der Grundstücke, die hohen Pachte, die Lasten, welche sowohl das Gewerbe, als die Personen drücken, die veränderte Führung der Wirthschaft und dagegen die jetzt unverhältnißmäßigen niedrigen Preise

der gewöhnlichen landwirthschlichen Erzeugnisse und Produkte, führen es Manchen ziemlich empfindlich zu Gemüthe, daß man auf demselben Wege, auch wenn er der gewohnteste seyn sollte, nicht zum gewünschten Ziele komme. Es schwebt wohl Jeden dunkel vor Augen, daß auf einem andern Wege auch wenn er anfänglich ungewohnt, wohl gar größere Anstrengung veranlassen sollte, noch eher Heil zu finden sey. — So lange mir der kunstlose Getreidebau eine gute Landärnte gewährt, die ohngefähr so hoch ist, als mir eine künstlichere Wirthschaftsart nur bringen könnte, würde es von mir unklug gehandelt seyn, den erstern gegen den letztern zu vertauschen. Eine lange Reihe von Jahren war der Getreidebau mit Recht das Ziel unseres landwirthschaftlichen Gewerbes, und wir handelten, wenigstens nicht im Allgemeinen, zweckwidrig, wenn wir diejenigen Pflanzen, die unsere Vorfahren unter andern Verhältnissen bauten, einstweilen aufgaben und alle Kräfte anwandten, die möglichste Quantität von Körnern zu erzielen. Bei der freien Ausfuhr durften wir nicht verlegen seyn, unsere Vorräthe zu versilbern. Allein wie ganz anders ist es nun? Die Anlagen und Einrichtungen sind noch vorhanden, viel mehr Getreide zu produciren, als die eigne Konsumption im Lande deckt. So lange sich nun die Vorräthe anhäufen, müssen sie der unver-

verhältnißmäßigen geringen Nachfrage wegen, im niedrigen Preise bleiben, bei welchen wir aber der Verhältnisse wegen nicht bestehen können. Es kann drum nur vortheilhaft seyn, dem Gewerbe durch Einführung neuer Erwerbszweige, eine andere Richtung zu geben, auch wenn dieß auf Kosten des bisherigen, jetzt zu groß gewordenen Getreidebaues, nur geschehen kann. Das Ganze wie das Einzelne muß dabei gewinnen.

Solche neue Gewerbszweige sind allerdings die Fabrikpflanzen. Nur bemerke ich nochmals, daß jeder Landwirth für seine individuelle Wirthschaft diejenigen auszuwählen wissen muß, welche ihm den größten Gewinnst gewähren können und werden, wenn er ihre Kultur in seine Verhältnisse durch reine Gewerbskenntnisse einpaßte. Ob nun dieser verheißene Gewinn nur für den Augenblick sey, oder sich nachhaltend machen könne, hängt einzig von der Zukunft ab. Das landwirthschaftliche Gewerbe hat so gut, wie jedes andere, seine periodischen Richtungen, die der klügere Gewerbsgenosse, wenn sie sich drückend ankündigen, am wenigsten fühlt, weil er den üblen Folgen vorkehrt, aber auch am ersten und gewinnreichsten zu benutzen weiß, wenn sie sich für günstige Spekulationen qualificiren.

Untersuchen wir den Hanfbau, in so fern als er für den Landwirth nützlich werden könne, so

steht vorerst die doppelte Frage zu beantworten, ob das Produkt sicher erzielt und für einen guten Preis veräußert werden könne. Die erste Frage beantwortet sich durch die Lehre des Hanfbaues selbst, die zweite hingegen kann nur durch die jedesmaligen Verhältnisse der Zeit ausgemittelt werden. Der Landwirth muß hier, wie der Kaufmann, um sich schauen um die obwaltenden Bedürfnisse zu erforschen, denn von diesen hängt die größere oder mindere Nachfrage, so wie von der stärkern oder schwächern Konkurrenz der Käufer der Marktpreis ab. Der letztere steht nie in unserer Gewalt, wir können nur so viel thun, daß wir zu einer Zeit, wenn das Produkt im höchsten Preise ist, dort hin verkaufen, wo gerade für uns die mehrste Bequemlichkeit statt findet.

Erwägen wir die gegenwärtigen Verhältnisse, so ergiebt sich ohne sonderlich weit hergeholte Beweißgründe aufzuführen, daß jetzt der Hanf einer der gesuchtesten Artikel von den landwirthschaftlichen Erzeugnissen sey, und höher bezahlt wird, als jemals sein Preis war. Die gestöhrte Schifffahrt und überhaupt der gesammte Handel ist die nächste Ursache davon. Teutschland ist drum genöthiget seinen bedürftigen Hanf selbst zu produciren. Dieses Bedürfniß ist aber sehr groß und der Anbau des rohen Produkts wird sehr erweitert wer-

werden müssen, wenn dasselbe aus eigner Gewinnung bestritten werden soll.

Daraus wäre demnach zu folgern, daß der Hanfbau an und für sich jetzt sicher eingeleitet und betrieben werden könne, denn man hat die gegründeste Hoffnung eines gewissen Absatzes und eines annehmlichen Preises. Der Hanf wird drum bei uns ein gesuchter Artikel nnd darum auch im Preise bleiben, so lange jene Verhältnisse des Handels sich nicht ändern oder der Anbau durch zu viele Theilnehmer so weit getrieben wird, daß durch die Konkurrenz der Verkäufer, der Marktpreis herabfällt and der Producente nicht weiter bestehen kann. Dieser Fall dürfte aber in Teutschland so leichtlich nicht vorkommen. Und gesetzt auch er träte wirklich ein, so kann er doch nicht so schnell kommen, als daß man ihn nicht schon aus den Verhältnissen voraus abnehmen und den unergiebigen Hanfbau, gegen den Anbau eines gewinnbringendern Produkts vertauschen könnte.

Ich wenigstens kann mich nicht von der Idee trennen, daß es nicht nützlich seyn sollte, in Hinsicht des Anbaues der Fabrikpflanzen. spekulativ zu verfahren. Denn so bald den Landwirth Umstände bestimmen, Fabrik- und Handelspflanzen zu bauen, so kann er das nur mit Glück thun, wenn er nach kaufmännischen Grundsätzen handelt.

 Der

Der Hanfbau läßt sich in mehrerer Hinsicht recht gut bei der Landwirthschaft einpassen. Der Hanf ist bekanntlich ein Sommergewächs, was zu seiner Vollendung einen Sommer bedarf. Er wird im Frühlinge gesäet und gegen den Herbst geärntet. Dadurch erwächst der Vortheil, daß das für ihn bestimmte Feld weder eine frühere noch eine nachfolgende Saat stöhrt. Nach seinem Abbringen kann das Feld noch zur Bestellung einer Winterfrucht angewandt werden. Außerdem liegt wiedrum darinnen ein großer Vortheil, daß die Arbeiten, welche der Hanf bedarf, nicht in eine Zeit fallen, wo sonst in der Wirthschaft alle Hände beschäftigt sind. Auch wird er weder behackt, noch verlangt er in sehr seltenen Fällen das Jäten. Vielmehr gehört der Hanf unter diejenigen Pflanzen, welche das Erdreich durch sich selbst reinigen oder doch wenigstens rein halten. Endlich hat der Hanf, außer den Sperlingen keine Feinde; kein Ungeziefer befällt ihn und er wird nie Lager.

Der Boden ist dem Hanfe am zuträglichsten, wenn er sich mürbe bearbeiten läßt jedoch nicht zu leichte und zu trocken ist. Ein höchst klar zugerichteter und tief bestellter kerniger fruchtbarer Lehm oder Kleiboden ist ihm am angemessendsten. In einem feuchten und fetten Sande mit etwas Lehm, soll er aber den besten Bast bringen. Kommt

er

er auch in einem etwas trockenem Sandboden nicht fort, wie der Flachs, so wächst er dagegen in tiefen Gründen und ausgetrockneten Morästen, wo Flachs und Getreide versaulen würden. Herr Schwerz (vergl. dessen Anleitung zur Belgischen Landwirthschaft 2r Bd.) hat uns aus eigner mannigfaltiger Erfahrung belehrt, daß er in abgewässerten Fischteichen überaus gut wachse. Er machte die Bemerkung, daß er schon im ersten Jahre der Abwässerung gerieth, obgleich der Moder noch so feuchte war, daß die Menschen schwer darauf kommen konnten. Auf solchen Boden erbaute er mit gutem Erfolge 5 bis 6 Mal hinter einander Hanf. Ich habe, sagt er zu verschiedenen Zeiten Weizen, Winter- und Sommergerste, Hafer, Kohlsaat, Krapp, Flachs, Mohn, Runkeln, Mais, Erbsen, Pferdebohnen, Taback, Oelrettig, Sommerrübsen in solchen Teichen gebauet, aber bei keinem stand ich mich besser, als beim Hanf, und etwas später an den trockendsten Orten, bei Kartoffeln, allein diese sind für die Menschen nicht die schmackhaftesten. Es ist daher immer rathsam, in solchen abgewässerten Boden mit dem Hanfe anzufangen. Außerdem hat man bemerkt, daß der Hanf überhaupt Neubruchland liebt, nur muß es durch die Bearbeitung mürbe gemacht worden seyn.

Es ergiebt sich schon aus dem Vorhergehenden, daß der Acker, welcher zu Hanfe bestimmt ist, sehr gut bearbeitet werden muß. Man kann ihn auch deshalb nicht tief genug pflügen, weil seine spindelförmigen Wurzeln überaus tief gehen. Schwerz sagt, man hat die Erfahrung gemacht und diese Erfahrung hat sich bei mir bestätiget, daß der Hanf für jeden Zoll einer mehr als gewöhnlichen Tiefe, den man der letzten Pflugart giebt, einen halben Fuß höher wächst. Eine Bemerkung, die für den Hanfbauer sehr wichtig seyn muß. Schwerz räth nemlich an, die letzte, oder Saatfuhre am allertiefsten zu nehmen und meint, daß es überhaupt gut wäre, die letzten Pflugarten bald auf einander folgen zu lassen, damit dem Boden keine Zeit gelassen werde, sich zu schließen, sondern mürbe bleiben müsse.

Die Bearbeitung des Ackers geschieht theils vor Winters, theils erst im Frühlinge.

Der Hanf verlangt vielen Dünger, wie dieß bei den allermeisten Fabrikpflanzen der Fall zu seyn pflegt. Die Zeit, wenn man denselben aufbringt, ist verschieden. In manchen Gegenden bringt man den Mist im Herbste ein, in andern dagegen wiederum im Frühlinge. Ein kurzer, wohl verrodeter Mist, soll am nützlichsten seyn. Herr Schwerz empfiehlt, daß man die eine Hälfte des Düngers im Herbste und die andere im Frühlinge

linge auf den Acker bringen soll, und meint, daß auf diesen Fall der Dünger immerhin strohig seyn könne. Nach seiner Erfahrung verdient auch der hitzigste Dünger den Vorzug, als Tauben, Schaf und Pferdemist.

Auf guten Samen muß man bedacht seyn. Dieß ist nicht so wohl der Ausartung wegen, welche, wie es scheint, beim Hanfe nicht statt findet, sondern weil die Körner öfters taub sind und daher nicht aufgehen. Wenn man daher den Samen selbst gewinnt, so nimmt man nur denjenigen, welchen man erhält, wenn man ihn einmal leichte überdrischt, wo alsdann die besten Körner abspringen. Man ist der Meinung, daß der Saame 2 bis 3 Jahre zum Aussäen tüchtig bleibe.

Die Saat wird zu verschiedenen Zeiten gemacht, einige säen schon im April andere hingegen erst Anfang Juni. In den Niederlanden, wo man bekanntlich viel und guten Hanf erbauet, säet man üblich in der ersten Woche des Juni. Auch bei uns wählt man gewöhnlich dieselbe Zeit, in welcher man den Lein säet, d. i. Ausgang Mai und Anfang Juni. Indeß habe ich gesehen, daß Hanf, welcher um Johanni ausgesäet wurde, als man das Kraut pflanzte, sehr wohl gerieth, lang wuchs und viel Körner brachte. Auch der, welchen ich ins Kraut der Raupen wegen gesäet

habe,

habe, wurde reif und körnerreich, obgleich die Stängel sehr ästig waren und daher einen geringen Bast gaben.

Im allgemeinen kann man sagen, es werde auf eine gewisse Fläche so viel Hanf gesäet, als man Weizen dahin säen würde. Die dicke oder dünne Saat wird jedoch durch den Gebrauch, welchen man vom Hanfe machen will, eigentlich bestimmt. Dünn gesäeter giebt zwar einen festern, aber auch zugleich einen härtern Bast, als der dickgesäete. Jener wird zu Schiffsthauen und anderes Seilwerk, dieser aber zu feinern Sachen, gemeiniglich als Gespinnste verbraucht. Tief darf der Same nicht in die Erde gebracht werden, weil er auf diesem Fall nicht aufgehen würde. Man egt ihn daher möglichst leichte ein, und verfährt so, wie bei andern Gesämen, die nicht aus der Tiefe keimen, zu thun pflegt.

Da die Sperlinge dem Hanfe sehr nachgehen, so muß man ein neubesäetes Hanffeld wohl in seine Obhut nehmen und zu sehen, ob diese ungebetenen Gäste dasselbe ausgewittert und Miene machen, darauf ihre offne Tafel aufzuschlagen. Auf diesen Fall erfordert es die Klugheit, das Feld so lange bewachen zu lassen, bis der Same aufgelaufen und die Pflänzchen den Sperlingen entwachsen sind.

Nur selten ist es nöthig, daß ein Hanfacker gejätet werden muß. So bald die Pflänzchen nur einiger maßen, Kräfte gewonnen haben, so unterdrücken sie das Unkraut von selbst und kann ihnen nicht weiter schädlich werden.

Nachdem der Hanf verblühet hat und die männlichen Blüthen anfangen abzutrocknen, so muß der männliche Hanf, den man mit Unrecht Fimmel oder Femel nennt, besonders ausgrauft werden. Denn da dieser keinen Samen tragen kann, so muß er jetzt, da er seine Bestimmung, d. i. die Befruchtung vollendet hat, des Nutzens wegen gezogen werden, denn wollte man sich der Mühe überheben und ihn stehen lassen bis der weibliche d. i. welcher den Samen bringt, zu seiner Reife gelangt ist, so würde derselbe völlig vertrocknen und keine gute Herde geben, da er doch eigentlich jetzt einen bessern Bast giebt, als der weibliche.

Der weibliche Hanf muß aber so lange stehen bleiben, bis sein Same zur vollkommenen Reife gelangt ist. Diese Reife erkennt man daran, daß die Blätter anfangen zusammen zu trocknen und daß der Stängel eine gelbliche Farbe annimmt.

Bei dem Ziehen oder Raufen des Hanfes muß man Behutsamkeit anwenden, so wohl beim männlichen als weiblichen. Bei jenem deswegen, daß man die noch stehen bleibenden weiblichen nicht ver-

letzt, z. B. nieder tritt oder die Stängel zerknickt. Bei dem weiblichen hingegen muß man wieder deshalb behutsam seyn, daß man durch unkluges Benehmen die Körner nicht ausschlage.

Den ausgezogenen Hanf, er sey nun männlich oder weiblich, wird dermaßen in Haufen zusammen gesetzt, daß die letzteren kleinen Pyramiden ähnlich sind. Gewöhnlich macht man Pusen oder Bündel, welche ohngefähr so viel enthalten, als man mit beiden Händen fassen kann, diese stellt man in schiefer Lager gegen einander, damit sie die Luft durchziehen kann. Da nun die Vögel dem Hanfsamen nachgehen, so pflegen manche ein Strohdach über die zum Trocknen aufgestellte Haufen zu bringen, wodurch den ungebetenen Gästen der freie Zutritt vermehrt wird.

Ist der weibliche Hanf getrocknet, so sucht man die Körner durch Dreschen zu gewinnen. Wer nur eine kleine Parthie gewonnen hat, der schlägt den Samen wohl auf einem Tuche vermittelst eines Stocks ab. Man reiniget ihn durch Wurfen uud Sieben, aber am bequemsten durch die Wurfmaschine.

Die erhaltenen Körner werden auf einen Boden, etwa eine Hand hoch, zum Trocknen aufgeschüttet und durchgearbeitet, damit sie sich nicht erwärmen, welches hier aus gleichen Gründen eben so leicht geschieht, als bei andern Oelgesäme.

Die

Die Röstung ist dieselbe, wie sie beim Flachse statt findet. Ich werde aber nächstens von dem Röstgeschäfte dieser beiden Pflanzen insbesondere redeu, und dabei Gelegenheit nehmen, das Technische und Merkantile des Hanfes und Flachses umständlich abzuhandeln *).

X.

Vorschläge zur Verbesserung des Stutereiwesens.

Von

Herrn H. A. v. Steindel.

Fortgesetzte Entwickelung dessen, was im August-Heft über die Unterhaltung der Stutereien mit Stallfütterung, bei militairischer Disciplin, gesagt worden.

Die Einrichtung einer solchen Anstalt weiter auseinander setzen zu wollen, müssen wir entweder das

*) Der in Rede stehende Gegenstand ist allerdings wichtig genug, von ihm besonders zu handeln. Auch ist es eine bekannte Sache, daß wir bei dem Röstgeschäfte nur noch wahre Empiriker sind. Erst in neuern Zeiten haben einige Chemiker angefangen, uns

das zu ihrer Unterhaltung bestimmte Landeigenthum kennen und vor Augen haben, oder nach einer angenommenen Anzahl Pferde, den Umfang und die Beschaffenheit eines dazu erforderlichen Landguts ausmitteln.

Mit bereitwilliger Dienstbeflissenheit würden wir eine Aufgabe erster Art (die nur ein großer Herr geben kann) übernehmen; müssen aber zur Zeit uns damit begnügen, von einer angenommenen Pferdezahl auszugehn und dann weiter, so viel es der beschrenkte Raum einer Zeitschrift gestattet, die Verhältnisse der Theile zum Ganzen zu entwickeln uns bemühen.

Vorerst bestimmen wir demnach die Anzahl der Zuchtpferde, wie sie gegen Ende des fünften Jahres, da die Aushebung der nun vollkommen Dienstfähigen unternommen werden soll, vorhanden sind, nemlich:

1) Fünf Beschäler.
2) Einhundert Zuchtstuten, wovon jede aller zwei Jahre ein Fohlen wirft.
3) Neunzig Stück fünfjährige Pferde.
4) Neunzig Stück vierjährige Pferde.

5) Neun-

uns auch in dieser Hinsicht zu rationellen Ansichten zu führen, ihre patriotischen Bemühungen scheinen aber bei denen, welche just den mehrsten Gewinn davon haben könnten, am allerwenigsten bekannt geworden zu seyn. Pohl.

5) Neunzig Stück dreijährige Pferde.
6) Neunzig Stück zweijährige Pferde.
7) Neunzig Stück einjährige Pferde.
8) Neunzig Stück Saugfohlen.

Diese 545 Stück Zuchtpferde bedürfen alljährlich am Hafer gegen 30000 Dresdner Scheffel. Mit dem, was 80 Stück Dienst- und Arbeitspferde an Hafer verzehren, ingleichen was die zum Anbau eines dergleichen nothwendigen Haferbedürfnisses ausmachende Aussaat betrift, wird uns nach der in der ersten Abhandlung, über diesen Gegenstand angegebene Eintheilung in Zehn Schläge einer Fruchtwechselbenutzung, der Flächeninhalt von 3800 Acker Landes, wovon einer mit einem Dresdner Scheffel Korn zu besäen, oder gegen 200 Quadr. Ruthen enthält, für eine dergleichen Anstalt zum Eigenthum nothwendigen und zwar von der besten fruchtbarsten Bodenart.

Hiervon ein Fünftheil, 760 Acker alljährlich zur Kleefütterung (grün und getrocknet), 1150 Acker ungefähr zu Roggen und Weizenbau benutzt, und über 300 Acker zu den behackten Früchten; erhalten wir, nebst den Bedürfnissen an Heu, Stroh und dem Gemüse zur Beköstigung der Menschen, annoch immer gegen 10000 Thlr. von dem Ueberschuß der zum Verkauf übrigen Produkte.

Zur vollkommnen Abwartung der gesammten Zuchtpferde und der zur Dienstbestreitung angestell-

stellten Leute überhaupt, rechnen wir 120 Mann. Die Abwartung der 80 Dienst- und Arbeitspferde aber, mit nöthiger Anspann- und Ackerarbeitsversorgung brauchen wir 36 Mann. Zu diesen 156 Mann stellen wir 12 Unterofficiers und 3 Oberofficiers, ohne den Hauptmann (oder welchen Militairkarakter sonst dieser wichtige Mann, als Direktor des Ganzen bekommen soll) wozu annoch folgendes Personnale zu rechnen:

a) 1 Schmiedemeister mit 1 Gesellen.
b) 1 Wagnermeister mit 1 Gesellen.
c) 1 Sattlermeister mit 1 Gesellen.
d) 1 Seilermeister mit 1 Gesellen.
e) 1 Brauer- und Brandweinbrennermeister mit 2 Gesellen.
f) 1 Böttgermeister mit 1 Gesellen.
g) 1 Zimmermeister mit 1 Gesellen.
h) 1 Mauermeister mit 1 Gesellen.
i) 1 Hausverwalter mit 6 Gehülfen, zur Bedienung der Oberofficiers mit bestimmt.
k) 1 Koch mit 2 Gehülfen.
l) 1 Aufseher beim Wirthschaftsviehe mit 10 männlichen Gehülfen.

Hiervon sind erstere allesammt Unterofficiers und letztere Gemeine.

Der Bestand des gesammten Personale wäre demnach wie folget:

3 Ober-

3 Oberofficiers.
23 Unterofficiers.
183 Gemeine.

209 Mann, wobei das weibliche Geschlecht ganz auszuschließen rathsamer erachtet worden, indem wir aus Erfahrung die Besorgniß des Viehwesens und sogar der Viehmelkerei, von Mannspersonen noch besser, als von Weibsleuten gefunden haben. Was übrigens dieselben unumgänglich machen müssen, übernehmen die Weiber von den verheiratheten Männern, die zur Anstalt gehören, von Zeit zu Zeit besonders, und stehen ohnehin gleich allem, was bei dieser Anstalt gegenwärtig ist und wie beim übrigen Militair gewöhnlich, unter den Befehlen der Obern.

Der ganze Ertrag oder Pachtwerth von einem Landgute, das 30000 Thlr. gewähren könnte nicht allein, sondern vielleicht noch 10—15000 Thlr. dazu, wäre sonach der Aufwand für eine Anstalt, die mehr nicht, als 90 Stück Pferde alljährlich liefern würde. Scheint das nicht übertiebene Verschwendung?

Allein betrachten wir diesen Aufwand als Hülfsmittel zum Entzweck; den Liebling unsrer Thiere, das edelste was wir kennen, möglichst vollkommen auszubilden und darzustellen; seine hochgeschätzten Schönheiten und Fähigkeiten alle,

je

je mehr und mehr zu entwickeln; dem ganzem Vaterlande zum Besten, das vollkommenste Vorbild einer Pferderace, für eine Abstammung verschaffen zu können, der alle unsre Pferde nach und nach ähnlich werden sollen; dafür möchte denn doch ein Opfer von 40 bis 50000 Thlr. alljährlich dem edlen Regenten einer achtungswerthen Nation nicht zu viel seyn.

Das Detail vom Aufwande bei den Stutereien, wie sie bisher und alleweile noch bei uns in S. eingerichtet sind, ist mir nicht so bekannt, daß ich im Stande wäre, eine ganz genaue Vergleichung desselben, mit dem, was meine Stuterei mit Stallfütterung und Militairdisciplin kostet, anstellen zu können. Ein ungefährer Ueberblick bei den Einrichtungen hoffen wir indeß, soll alsbald die großen Vortheile meiner Anstalt gegen diese, und den noch immerhin verkannten unschätzbaren Werth der von uns Teutschen erfundenen Stallfütterung, ins hellste Licht setzen.

Diejenigen, welche zur Zeit bei den bestehenden Stutereien angestellt sind, fragen wir: Sind 4000 Acker als Weide, zum Heufutter und Strohbedarf, ingleichen zum Viertheil des Hafers, welchen man etwann, bei der dermaligen Weise zu füttern brauchen möchte, gegen das, was wir davon als Bedarf angenommen haben, wohl hinlänglich, das alles hervorzubringen? Oder beträgt

der

der Flächeninhalt des Weidelandes für die Pferdezahl von 545 Stück allein so viel, oder noch mehr, als 4000 Acker?

Diese 4000 Acker als hinlänglich zum bedürfendem Weidelande angenommen, ist es nicht das beste und einträglichste, was wir kennen? An der Elbe, wie an der Saale und der Unstrut, wird jeder Acker von dergleichen Wiesenland, mit 15 bis 25 Thlr. Pachtgeld bezahlt (wobei die Pächter sich wohl befinden) welches, den Mittelpreis angenommen, eine Summe von alljährlichen 80000 Thlr. ausmacht. Dazu müssen wir den Einkaufspreis der 7000 Scheffel des bedürfenden Hafers zu 1 Thlr. und der ungeheuren Menge Heu und Stroh rechnen; wollen den Aufwand für Besoldung und Unterhaltung des Personale, wie die übrigen Ausgaben nur zu 10000 Thlr. ansetzen. Wird da nicht alles zusammen viel weniger als 150000 Thlr. betragen?

Was wäre nun endlich das, was uns hier nach meiner Idee vom Stutereiwesen mit Stallfütterung und Militairdisciplin, als reinen Gewinn abwerfen würde?

1) Gegen 100000 Thlr. baares Geld, oder zwey Drittheile der Kosten.

2) Mehr Ordnung Ruhe und Sicherheit, in aller Hinsicht.

3) Eine weit vollkommner gebildete und abgerichtete Pferderasse.

Glorreich genug für den Triumpf unserer Stallfütterung! Wenn nun auch, wie es der Fall wahrscheinlich wohl seyn möchte, bei uns in S. die Behandlung der Pferde auf den königlichen Stutereien bestmöglichst und vielleicht am besten in ganz Teutschland anzutreffen und weiter dagegen auch gar nichts zu erinnern wäre; so sind doch die Vortheile, welche das Weglassen des Weideganges und Einführung einer thulichen Stallfütterungsmethode unstreitig gewähren, von solcher Bedeutung, daß es wenigstens der Mühe lohnen würde, einen Versuch damit anstellen zu lassen.

Endlich müssen wir nun auch ein paar Worte über Dienstleistung, Bekleidung und Bewaffnung der, bei unserer Stutereieinrichtung angestellten Leute, sagen.

Der Endzweck aller Dienstleistung hiebei darf, der Hauptsache nach, allein auf bestmöglichste Verpflegung, Abwartung und Angewöhnung der vorhandnen Pferde gerichtet seyn, weßhalb denn, vor allem, wie bei jeder wohl geordneten und gut geleiteten Landwirthschaft auf die pünktlichste Genauigkeit, bei der aufs vollkommenste betriebnen Feldbestellung sowohl, wie auf die untadelhafteste Einbringung der Gewächse und Feldfrüchte, zu sehen ist. Die 36 Mann, welche bei den 80 Dienst-

und

und Arbeitspferden angestellt sind, müssen nicht allein, wie die übrige Mannschaft, militairische Reiter seyn und die Abwartung und Reinigung ihrer Pferde vollkommen verstehen und beobachten, sondern auch vollkommen geschickte und wohlgeübte Ackerarbeiter seyn. Alle vorkommende Pflugarten, schnurgerade Furchen, in gleich weiten und verschiednen Entfernungen von einander, die breitesten und schmalsten, schlangen und zirkelförmig u. s. w. muß er anzutreiben und zu fahren vollkommen geschickt und geübt seyn; Längen, Queeren, Mieschen, Kreuzen und alle nur immerhin vorkommende Arbeiten mit der Ege muß er auszuführen wissen; kurz der vollkommenste Ackersmann in der Ausübung, muß dieser Mann seyn. Auch gehört zu den nothwendigen Kenntnissen und Geschicklichkeiten dieser Leute, daß sie nicht allein die Einrichtung der Ackerpflüge und Werkzeuge genau verstehen und sie praktisch anzuwenden wissen, sondern auch, was Wirthschftswagen und Zubehör anlangt, müssen dieselben kennen und zu gebrauchen verstehen. Sie müssen mit zwei und vier Pferden vollkommen geschickt fahren gelernt haben und alles Auf- und Abladen der Gewächse und Feldfrüchte, des Brenn- und Bauholzes u. s. w. ganz genau verstehen und zu verrichten im Stande seyn.

Was die 120 Mann anlangt, welche vornemlich für die Gestütpferde bestimmt worden, ist es

noch nothwendig, zur vorfallenden Beihülfe und Versetzung von einem Dienstgeschäfte zum andern, daß auch sie in allen vorgedachten Kenntnissen und Geschicklichkeiten bewandert und geübt sind, außerdem aber ihnen, nach Gelegenheit und Beschaffenheit der Umstände, mit gleichsam väterlicher Abwartung und verständige, geschickte Belehrung und Angewöhnung der verschiedenen Zuchtpferde vor allen obliegt. Ein solcher Mann soll, ohne die strengste Beobachtung einer fast übertriebenen Reinlichkeit des Stalles und des Pferdes und seiner ganzen Umgebung gar nicht geduldet werden. Wie denn die größte Bestrafung bei dieser Anstalt, die Verabschiedung ist, so müssen beständig auch diejenigen, welche sich in Ausübung ihrer Pflichten vortheilhaft auszeichnen, gelobt, vorgezogen und belohnt, alle aber, die sich wohl verhalten, auch bis an ihr Lebensende beibehalten und ernährt werden.

Alle Pferde, so das dritte Jahr zurückgelegt, werden von diesen Leuten nach und nach zum Reiten abgerichtet, nichttragende Stuten geritten, tragende und andre junge Pferde täglich mehrmals allesammt, wie sie und ihre Kräfte und Umstände es fordern, an die Leine genommen und an der Hand ausgeführt, auch wohl um sie neben und mit einander gehen zu lehren, sie an die mancherlei vorkommenden Gegenstände und deren Anblick

und

Klang zu gewöhnen, setzt sich der Mann auf ein Dienstpferd und nimmt eins oder zwei junge Pferde daneben zur Hand und reitet damit irgend wohin nach einem Dorfe, oder einer Stadt, auf einen Exercierplatz, nach einer Gegend, wo Windmühlen stehen und sich bewegen, oder läßt sich hier und da übers Wasser setzen u. s. w. Bei diesen und allen andern Behandlungen der Zuchtpferde, muß man die Leute mit besondern Fleiß beständig darauf führen und sie belehren und leidenschaftliche Anwendung der Güte und Strafe weislich zu beobachten, damit ein Pferd nach vergeblich angewendeten gütlichen Zureden und Behandeln, auch niemals sein Wollen durchsetze, sondern mit Gewalt der Strafe zum Gehorsam gebracht werde, obwohl dergleichen Fälle bei Pferden, die von der Stunde ihrer Geburt an beständig die wohlthätige Hand des Menschen, seine liebende Vorsorge und seinen Umgang genossen haben, höchst selten vorkommen möchten.

Ueber das alles muß hier das gesammte Personale ohne Ausnahme auch militairisch in dem erforderlichen Dragonerdienst zu Pferde und zu Fuß geübt und, nach Beschaffenheit der Umstände, der Anstellung und Verrichtung eines jeden insbesondre Zeit und Mannschaft dazu erwählt werden. Eben so wird man die Komandos vom Wacht- und Ordonanzdienst anlegen und vertheilen, dabei aber haupt-

hauptsächlich beobachten, damit schlech'erdings nicht das mindeste, sowohl in Ansehung landwirthschaftlicher Verrichtungen, wie auch vor allem, der Dienst des Abwartens von den Gestütepferden versäumt werde.

Nach Uebersicht dieser bemerkten Dienstleistung bei der Anstalt, wollen wir der Bekleidung für die gesammte Mannschaft gedenken, welche neben der Anständigkeit, auch für Bequemlichkeit und gute Erhaltung der Gesundheit des Mannes gewählt und eingerichtet seyn soll. Zu dem Ende gaben wir ihm sehr schicklich die graue, dauerhafte Modefarbe, mit beliebigen Auf schlagsverzierungen, kurzen Schößen, eine Weste mit Ermel, lange Hosen und leichte kurze Stiefeln. Dazu bekommt er einen gewöhnlichen Dragonermantel und zur Kopfbedeckung, ein ganz leichtes Zschako. Außerdem müssen nothwendig diese Leute bei ihrer Stall- und Feldarbeit, einen Leinen- oder Zwillichen Habit bekommen, etwa nach Art derjenigen, welche wir sonst den Arbeitern bei der Ziegelfabrik fertigen ließen, nemlich eine Schürze, daran ein Leibstück mit weiten Spitzermeln, das den ganzen Mann mit der untern Bekleidung bedeckte. Diesen Habit kann er, nöthigen Falls überziehn, ohne sich erst entkleiden zu dürfen. Wie den übrigen übrigen Soldaten von unserer Armee, giebt man ihnen auch eine tuchne Zeltmütze.

Von

Von dem was gewöhnlich unter Beimontur verstanden wird, gedenken wir nichts weiter, als daß diese Mannschaft lederne Handschuhe, eine anständige weiche Halsbinde, jedermann 3 Hemden, 3 Paar kurze Strümpfe und 1 Paar hölzerne Stallpantoffeln bekommen möchte, welche leztere die Füße warm und trocken halten und zur Schonung der Stiefeln dienen. Die Bewaffnung einer Mannschaft, welche zwar niemals ins Feld zu rükken, oder Schlachten mit beizuwohnen hat, aber doch im Nothfall, wenn das Gestüte vom Feinde bedroht und angegriffen werden sollte, eine kurze mögliche Vertheidigung, bis Hülfe kommt, oder während man sich flüchten muß, zu bewirken im Stande ist — eine dafür zweckmäßige Bewaffnung dieser Mannschaft — muß so beschaffen seyn, daß sie zu Pferde so gut wie zu Fuße bewehrt erscheint und gebraucht werden kann.

Was auf den 80 Dienst- und Arbeitspferden sitzt, welche, wie schon gedacht, gleich der reitenden Artillerie zum Reit- und Spanndienst abgerichtet sind, hat außer der Bewaffnung zu Fuß, noch jedermann 2 Pistolen im Sattel und agirt ganz wie andre Kavallerie.

Zu Fuß trägt der Mann eine Art Husarensäbel mit Säbeltasche und einen Karabinier mit Bajonett. Sein Bandlierzeug ist Dragonermäßig. Am Schlusse dieser Abhandlung, über Dienstlei-

stung,

stung, Bekleidung, und Bewaffnung, erlaube man z. B. die Berührung einer merkwürdigen Geschichte aus dem letztern Kriege gegen Oestreich, welche die Vortheile eines sich vertheidigenden landesherrlichen Gestütes deutlicher machen wird.

Während der gewesene Herzog von Braunschweig Oels mit seiner schwarz bekleideten Militairabtheilung von der böhmischen Grenze her, bis Meißen vorgerückt war, machte von da aus einer seiner Husarerofficiers mit ungefähr 30 Pferden, einen ziemlich kühnen Streifzug über Oschatz, Dahlen, Torgau, über Belgern und Strehla zurück. Von Torgau aus schickte er etliche Mann auf die in der Nachbarschaft befindlichen königlichen Stutereien und man nahm verschiedne Pferde daselbst hinweg. Das Braunschweigische Korps rückte als Avantgarde der Oestreicher bis Mutschen bei Grimma vor. Von daher kam auf einmal im vollen Rennen, eine zugemachte Kutsche mit einem Braunschweiger Jägerofficier und drei Gemeine, hier durch, auf Torgau. Nach der Vermuthung, man habe die Absicht, sämmtliche königliche Gestütpferde aufzuheben, ward für rathsam erachtet, dieselben nach der preußischen Grenze und allenfalls auch nach Pohlen zu flüchten. Diese Flucht aufzuhalten, ging jenes Kommando von vier Mann mit Extrapost nach, und man muß gestehen, es benahm sich eben so klug, kühn und schlau, wie

das

das ersterwähnte, ging von Torgau durch den Wittenberger Kreis, die ganze Niederlausitz bis an die preußische Grenze und hätte um ein Haar diesen Pferdeschatz eingeholt. Zum Glück für selbigen fand dieses kleine entschloßne Kommando, unterwegs Anlaß zu einigen Aufenthalt; sonst hätte es höchst wahrscheinlich seine Absicht ganz erreicht.

Dergleichen Gefahren wäre ein bewaffnetes Gestüte nach unserer Idee, freilich wohl nicht ausgesetzt, das sich unstreitig an Ort und Stelle gegen ein ganzes Kavallerieregiment zu halten vermöchte und bei einem zu unternehmenden Rückzuge mit aller Gelassenheit seinen Marsch fortsetzen würde.

Kriegsvorfälle und Gefahren aber bei Seite, fassen wir nochmals die höchst annehmlichen Vortheile ins Auge, welche eine solche Anstalt mit militairischer Organisation, bei der die Befehle eines einzigen Mannes aufs genaueste befolgt und alles, ohne den mindesten Widerspruch, pünktlich in Erfüllung geht. Hier ist beständig ein jeder auf der ihm angewiesenen Stelle mit dem beschäftigt, was zum glücklichen Fortgang des ganzen Werks angeordnet worden; nichts bleibt hier frommer Wunsch, was geschickte und gehorsame Menschen ausrichten, mit gewöhnlichen Gesinde aber gar nicht auszuführen ist. Die vollkommenste Vorbildung der Ordnung mit Geschicklichkeit, Kraft, Leben, mit Ernst, frohem Handeln und Ruhe, würde gewiß eine

An-

Anstalt empor heben und Bewunderung erregen, welche die Freude des guten Regenten und ein Merkmal der Achtung für sein Volk wäre.

XI.

Die Thaersche Wechselwirthschaft in Sachsen.

Beantwortung der Anfrage im Juli Heft S. 88. dieses Archivs, nemlich:

1) Auf welchen Gütern in Sachsen hat man Thaersche Wechselwirthschaft eingeführt? und dieß wie lange und mit welchem Erfolge?

2) Warum findet in Sachsen die Thaersche Wechselwirtschaft so wenig Beifall, liegen die Ursachen im Systeme oder in etwas andern?

So weit ich in meinem Vaterlande bekannt bin, ist mir eine Einrichtung, wie der Herr Staatsrath Thaer in seiner Lehre vom Fruchtwechsel sie vorschreibt, noch an keinem Orte erschienen, wohl aber mag im Allgemeinen zur Zeit wohl jeder denkende Landwirth bei uns die Hauptgrundsätze des Fruchtwechsels mit voller Ueberzeugung anerkennen.

Einen gleichsam unabänderlichen Wechsel, nach bestimmt eingetheilten Schlägen, ganz so wie es

Herr

Herr Thaer vorschreibt, wollte bei uns zu jener Zeit, wie alle Getreidearten in übermäßig hohen Preiße standen, niemand durchsetzen, aus Furcht für unvermeidlichen Verlust, den Umgestaltungen und Neuerungen im Anfange gewöhnlich zur Folge haben, und in Betracht dessen, daß jeder des Glaubens war: nur Getreidegewinn sey das Hülfsmittel, Reichthum zu erwerben, oder auf hohem Fuße leben zu können. Darum ist es denn bei uns in Sachsen mit der sogenannten Wechselwirthschaft weiter nicht gekommen, als daß man im Einzeln Versuche gemacht und mit Beibehalt des Getreidebaues, als einziges Hauptprodukt, nur hie und da in etwas eine Abwechselung mit behackten und Hülsenfrüchten einzuschalten bemüht gewesen ist.

Ich allein war vielleicht der einzige Landwirth in Sachsen, der in fester Ueberzeugung vom wahrhaft vortheilhaften dieses systematischen Wechsels, unter allen nur möglichen Veränderungen der Umstände und Schicksale, welche die Landwirthschaft getroffen haben, beständig daran gearbeitet, in meinen Wirthschaften eine ihren Verhältnissen angemeßne Wechselverfassung einzuführen, ungeachtet mein Unvermögen und Unstern nie lange genug an einem Orte zu verweilen nicht gestatteten und das mir wiederfahren lassen, jemals dies angefangne Werk zur wahren Vollkommenheit gebracht zu sehen. Viel zu viel leidenschaftlicher Landwirth,

ver-

vermochte ichs nicht, der erkannten guten Sache die Nothwendigkeit meines Unvermögens aufzuopfern und nach alten verhaßten Schlendrian, wider besseres Wissen das Schlechtere dem Besseren vorzuziehen. So begann ich getrost und auf Hoffnung und Erhaltung unsres damaligen Kredits, so oft mir der eiserne Arm des Geschicks weiter einen andern Besitz gab, von neuem mein Werk der Wechseleinrichtung, bis ich hierher nach S. kam, wo theils die Zerstücklung des Eigenthums und der Grundstücke, theils Kommun- und Koppelhutungs-Hindernisse, nebst andern Umständen, die eine ganz freie Behandlung der Aecker nicht gestatten, nur unvollkommen und ohne Festhaltung einer gewissen Ordnung bisher zu beobachten, mich angewiesen hat. Wie denn überhaupt der wichtigste Erwerbszweig bei diesem Gute hier nicht Ackerbau, sondern vielmehr nebst der Viehhaltung auf ungeheuern, meist Holztriften auf Fremden und eignen Boden, die vortreflichsten Fabrikanlagen sind, die noch mancher Erweiterung werth und fähig wären, als da sind: Brau und Brandweinbrennereiwesen, Tabaksbau und Verarbeitung der seltnen ungeheuren Thonlage auch zu den feinsten Geschirre, woraus jetzt Ziegel gebrennt werden u. s. w. Menschliche Kurzsichtigkeit beobachtet gewöhnlich nur die Gegenwart und nimmt zu wenig Bedacht aufs Zukünftige. Zwölf Jahre lang war

dem

dem Landwirth Getreidebau Alles, das übrige Nebensache. Thaers Wechselwirthschaft setzt Bedingungen voraus für eine gesicherte Zukunft; Ausfall, Anlagen, Ausgaben, Verstand, Urtheilskraft, Erfahrung und Mühe. Dafür versetzt sie uns am Ende der Ausführung in einen Zustand der Wohlhabenheit und Vorbereitung, alles anwenden und zum Ertrag bringen zu können, was Ereignisse, Zeiten und Umstände herbeiführen und verlangen. Die Beschaffenheit einer solchen, durch Wechselwirthschaft gleichmäßig gemäßig gemacht und erhaltnen Einrichtung, bietet alle Zweige ohne Ausnahme zur Unterstützung des Ganzen dar; setzt uns in den Stand, nach Erfordern sogleich alles anzubauen, was Nachfrage hat, und läßt denjenigen niemals ganz sinken, der nicht vom Getreide allein, sondern von der weislich fortlaufenden Ordnung lebt, mit der keines auf Kosten des andern besteht und alles ohne Ausnahme in gleich vollkommnen guten Zustande erscheint; sie ist die bekannte glückliche Mittelstraße dieser Einrichtung, auf der wir gewöhnlich am sichersten ans Ziel gelangen. Die Behauptung, Wechselwirthschaft vermindre den Getreidebau zum Nachtheil des Ganzen, war bisher weiter nichts, als eine Bescheinigung unsrer Schwachheit und unsres Geizes. Bei reichhaltiger Fütterung und Viehhaltung, kann unmöglich der Feldbau leiden. Wo Dünger im Ueberfluß

fluß und kräftiges muntres Zugvieh ist, da muß Getreide im Ueberfluß wachsen, da kann dem klugen erfahrnen Landwirthe es nie an irgend etwas fehlen. Für mich ist und bleibt diese Wechselwirthschaft mit Stallfütterung der einzig wahre Stein der Weisen, die einzig unfehlbare Bedingung, unter welcher die Landwirthschaft zum höchst möglichstem Ertrage, als dem letzten Ziele wonach wir streben, gelangen soll. Hiemit glaube ich beide Fragen beantwortet zu haben, ohne eben behaupten zu wollen, es möchten nicht andre meiner Landsleute auf andern Standpunkten wie ich, nach andren Ansichten und Erkenntnissen, ein treffenderes Urtheil darüber abzugeben im Stande seyn *).

H. A. v. Steindel.

Oeko-

*) Hr. von Steindel erwirbt sich aufs neue Verdienste um das Besserwerden bei der Landwirthschaft, indem er uns nach gewohnter Offenherzigkeit ein Gemälde von seinen Wirthschaftsverhältnissen entwirft. Ewig schade, daß dieser eben so kenntnißreiche als emsige Landwirth nicht an seinen rechten Platz kommen konnte!! Es ist dieß leider der Gang des Schicksals vieler regsamer Köpfe, die fast jedesmal andern mehr als sich selbst nützen. — So manches Land bedarf Männer zur Aufbringung der Landwirthschaft, die, wie der Herr v. Steindel, mit Feuereifer die Mißverhältnisse ohne Schonung angrei-

Oekonomische Zeitung.

1. Zur Geschichte der Runkelrübenzucker-Fabrikation.

Die Gewinnung des Zuckers aus Runkelrüben erwirbt sich immer mehr die verdiente allgemeine Aufmerksamkeit. Wer sich nur einiger maßen mit diesem neuen Zweige teutscher Industrie bekannt macht, muß von den großen Vortheilen genüglich überzeugt seyn. Auch liegen so viel Thatsachen vor unsern Augen, als daß es einem nur noch einfallen könnte, den Widersachern ein williges Ohr zu leihen. Hoffentlich soll es nun nicht lange mehr dauern, so werden auch die hie und da in der Sache noch herrschenden Vorurtheile durch helleres Licht verschwinden.

Von

greifen und unaufhörlich, wie unser ewig verehrte Schubert, den Menschen zurufen, was zu thun sey und was zuerst gethan werden muß. Doch wozu die Bemerkung, da es noch immer den Schein hat, als müsse es Mode bleiben zu glauben, daß Landwirthe wie stammhafte Rekruten aufwachsen — und sein Gewerbe nur willkührlich gemolken werden dürfe, wenn man in aller Noth seines Safts bedarf.

Von diesen Vorurtheilen stand bisher der Sache wohl keins mehr im Wege, als daß man glaubte, der Nutzen der Zuckerfabrikation werde alsdann wiederum verschwinden, wenn der freie Handelsverkehr zur See wieder hergestellt sey.

Gleich schädlich scheint der eben so verbreitete als irrige Glaube zu seyn, als sey das Unternehmen mit der Landwirthschaft nicht wohl zu vereinigen und stehe dem Getreidebau entgegen.

Die Sache von ihrer natürlichen und wahren Seite betrachtet, legt deutlich genug an den Tag, daß nur Wenige erweiterte oder vollständige Fabriken anlegen können, die benachbarten Landwirthe aber, welche in solchen Verhältnissen ihr Gewerbe betreiben, daß sie alljährlich oder doch zuweilen eine bedeutende Menge Runkelrüben mehr erbauen, als sie, wie bisher zur Bestreitung ihrer eigenen Wirthschaftsbedürfnisse nöthig haben, an jene Anstalten als verkäufliches Produkt abliefern. — So nur kann der Gewinn allgemein seyn, und es kann nur unter die widersinnigen Einfälle gezählt werden, wenn Jemand noch Gefahr für den Getreidebau wittern wollte. Unverstand und Neid kann es nur seyn, wenn Jemand sich in Wort und That geltend machen wollte, der jetzt so trefflich eingeleiteten Sache Abbruch zu thun.

Nicht nur Teutschland, sondern auch Frankreich, Rußland rc. wetteifern das von den Teutschen

männ-

sich begonnenen Unternehmens empor zu bringen und seinen wahren Werth darzuthun. Teutschland zählt bereits mehrere solche Anstalten und eben wird in Sachsen durch den Herrn Baron von Lorenz auf Roitsch eine Anlage vollendet, mit welcher sich meines Erachtens kein anderes Werk wird messen können. Und wer könnte mit größerer Ueberzeugung ein solches Unternehmen beginnen, als dieser vortretende Patriot? indem sein Schwiegervater, der Hr. Freiherr von Koppy auf Crain in Schlesien, schon seit etlichen Jahren eine solche Fabrik mit dem besten Erfolge betreibt. Bedürft Ihr Ungläubigen einen noch größern Beweiß, um Eure Kurzsichtigkeit zu beheiligen? —

Ich kann keine bessere Darstellung von dem geben, was da ist, als wenn ich hier den neusten Zuruf unsers großen Wegweisers anführe:

„Nachdem ich es durch 12jährige Bemühungen und durch den ansehnlichsten Gewinnst, mit welchem mehrere unter meiner Leitung und nach meiner Vorschrift errichteten Zuckerfabriken-Arbeiten, dahin gebracht habe, die bedeutenden Vortheile, welche die Zucker- und Syrupsfabrikation aus Runkelrüben, in Verbindung mit der Bereitung verschiedener feiner gebrannten Wasser, so wohl im Großen, als nach verschiedenen Betriebsmaßstäben dem Unternehmer derselben verspricht, außer

Zweifel zu setzen und das königlich preußische Ministerium des Innern, diese Fabrikation als einen neuen wichtigen Zweig inländischer Industrie anerkannt hat, der die Theilnahme des Staats, und von Seiten desselben die Anwendung der Maßregeln erheischt, die zu dessen baldiger Ausbreitung beitragen können, so haben Sr. königlichen Majestät von Preußen geruhet, mir die Verpflichtung aufzulegen, auf meinen in Schlesien ohnweit der Städte Wohlau und Steinau belegenen Gute Cunern eine öffentliche Lehranstalt der Zucker- und Syrupsfabrikation aus Runkelrüben, in Verbindung der des Branntweins, Conjacs, Arracks und Essigs aus den Abfällen der erstern zu errichten, und in derselben denjenigen, die sich mit der Ausübung dieses neuen europäischen Gewerbes beschäftigen wollen, über alles dahin Gehörige einen vollständigen, sowohl rationellen als praktischen Unterricht zu ertheilen.

Um diesem königlichen Befehl in einem dem Zwecke desselben angemessenen Umfange Gnüge zu leisten, errichte ich in Cunern zwei Zuckerfabriken, welche nach der Verschiedenheit ihrer relativen Zwecke, in der Maschinerie, dem ganz technischen Verfahren, dem Betrieb und der Einrichtung sehr verschieden ausfallen werden.

Eine dieser Fabriken wird als belehrendes Muster eines Etablissements dienen, in welchem die

Zucker- und Syrupsfabrikation aus Runkelrüben und die Bereitung verschiedener feinen geistigen Getränke, wie auch des Essigs, aus den Abfällen derselben, im Großen und als Hauptgegenstand des Gewerbes, mit sehr ansehnlichen und auch in dem Fall, wo der Colonialzucker auf seine vormaligen niedern Preise zurückfallen sollte, bleibenden Vortheilen betrieben werden kann.

Die andere Fabrik wird als belehrendes und zur Nachahmung aufmunterndes Beispiel dienen, daß die Zucker- und Syrupsfabrikation aus Runkelrüben, mit Hülfe der Anwendung eines kleinen, bei schon vorhandenen Gebäuderaum, der nur sehr beschränkt seyn darf, auf 2 bis 300 Thlr. sich belaufende Anlage Kapitals, als ein sehr einträglicher Nebenzweig der Landwirthschaft, auf einem jeden Landgute, wo jährlich nur 5 bis 6 Morgen Land zum Anbau der Runkelrüben bestimmt werden, ohne Nachtheil irgend eines andern Zweiges des ökonomischen Haushalts, sondern vielmehr mit den damit in Verbindung tretenden Erweiterung des Viehstandes und der mit derselben immer verbundenen Erhöhung des Ackerertrages, betrieben und den andern Zweigen des landwirthschaftlichen Gewerbes angeschlossen werden kann.

Der Unterricht, den ich in Cunern über die Zuckerfabrikation ertheilen werde, wird sich nicht allein auf die bloße Darstellung des Rohzuckers ein-

schränken, sondern sich auch auf das Raffiniren desselben und seine Veredlung zu verschiedenen Arten von weißem Zucker in Broden und Kandisarten erstrecken; auch wird er dem Zwecke desselben gemäs, den Absichten derjenigen, die sich mit der Ausübung der Zuckerfabrikation nach jedem beliebigen, ihrer Convenienz und ihren Vermögensumständen angemessenen Betriebsumfange beschäftigen wollen, um desto entsprechender ausfallen, weil sie sich in meinen Fabriken die praktische Kenntniß aller mit Worten nicht ganz deutlich zu machenden Handgriffen, werden verschaffen können, auf deren Beobachtung, so unbedeutend sie auch oft zu seyn scheinen, dennoch meistentheils der gewünschte Ausfall technischer Unternehmungen vorzüglich beruht.

Diejenigen, welche sich mit Zuckerfabrikation zu beschäftigen wünschen, finden darin eine große Beschwerung, daß es ihnen an Subjekten fehlt, welche eine gründliche Kenntniß der mancherlei Arbeiten haben, die bei der Fabrikation des Rohzuckers und der Raffinirung desselben, und bei der Bereitung des Branntweins, Conjacs, Aracks und Essigs aus den Abfällen der Zuckerfabrikation, in Ausübung gebracht werden müssen, und die daher alle Geschäfte in einer Zuckerfabrike leiten und derselben vorstehen können. Um dieses sehr große Hinderniß, das der allgemeinen Ausübung der

euros

europäischen Zuckerfabrikation entgegen steht, zu heben, bin ich erbötig, Subjekte, die man mir zur Erlernung derselben überschicken wird, in mein Lehrinstitut aufzunehmen und dergestalt anzulehren, daß sie alle Geschäfte, welche bei der Zuckerfabrikation vorkommen, werden in Ausübung bringen und den Betrieb in solchen Fabriken in ihren Haupt- und Nebenzweigen leiten können.

Zur Deckung der Kosten, die mit der vollständigen Anlehrung der meinem Lehrinstitute anvertrauten Lehrlingen verbunden seyn werden, wird für jedes Subjekt, das die Zuckerfabrikation in Vereinigung mit der Bereitung der gebrennten Wasser, so erlernen soll, wie sie im Großen und als Hauptgegenstand des Erwerbes betrieben werden muß, um dem Unternehmer, bei möglichster Kostenersparung, ansehnlichen Vortheil zu sichern, ein Honorar von 100 Thlr. in Golde bezahlt. Der Lehrling erhält freie Wohnung und Heizung, sorgt aber selbst für seine Beköstigung. Dieser Unterricht erfordert einen Zeitraum von 2 Monaten, wozu ich jährlich die Monate Januar und Februar fest setze.

Die Erlernung der Zuckerfabrikation, so wie sie als Nebenzweig der Oekonomie, mit Ausschließung der, unter diesen Verhältnissen, die Kosten und der Fleiß nicht hinreichenden Branntweinfabrikation

kation betrieben werden kann, um dem Unterneh̦mer einen hinreichenden Gewinnst zu sichern, erfordert nach der Verschiedenheit der Fähigkeit des Lehrlings 14 Tage bis 4 Wochen. Das Honorar für diesen Unterricht, welcher ebenfalls die Monate Januar und Februar statt findet, beträgt 3 Friedrichsd'or. Der Lehrling beköstiget sich selbst, erhält aber freie Wohnung und Heizung.

Damit ich in jedem Jahre meine Einrichtung nach der Anzahl derjenigen treffen kann, die an dem Unterrichte in meinem Lehrinstitute Theil zu nehmen wünschen, bitte ich diejenigen, die mir Subjekte zur Erlernung der Zuckerfabrikation, es sei als Hauptgegenstand des Gewerbes, oder als Nebenzweig der Oekonomie, überschicken wollen, sich deshalb schon im August und spätestens bis zum 15ten September an mich in portofreien Briefen zu wenden.

Um meinen Schülern nach ihrer Lehrzeit, so wohl die Rückerinnerung an das, was sie bei mir praktisch erlernt haben werden, zu erleichtern, als auch ihnen ein Mittel in die Hand zu geben, das Ganze wohl geordnet in ihrem Gedächtnisse in der Entfernung wieder zuzuführen, und zugleich mit dem praktischen Unterrichte einen rationellen zu verbinden, ohne welchen eine nicht auf Gründe sich stützende bloße Nachahmung des Gesehenen leicht zu sehr nachtheiligen Mißgriffen verleiten kann,

werde

werde ich zwei dahin abzweckende Schriften in den Druck geben.

Die eine wird eine zweite, durch Zusätze vermehrte Auflage meiner in der ersten Auflage bereits vergriffnen Schrift seyn, welche ich 1810 unter dem Titel: die Zucker- und Syrupsfabrikation aus Runkelrüben rc. herausgab.

Die andere werde ich, ihrem vorerwähntem Zwecke gemäß, dem Unterrichte anpassen, den ich in meinem Lehrinstitute ertheilen werde.

Beide Schriften sollen erscheinen, so bald die Kosten durch Subscription gedeckt sind, der Preis der erstern beträgt 1½ und der zweiten 4 Thlr. preusisch Curent und nehme in portofreien Briefen bis zum 1ten October d. J. Subscription an, und werde im December gegen Einsendung des Betrags, das Buch abliefern.

Seit dem die Zuckerfabrikation des Freiherrn von Koppy zu Krayn bei Strehlen, unter meiner Leitung und nach meinen Anweisungen erbauet worden ist, so wie auch noch nach dem Druck meines im Jahr 1809 unter dem Titel: „die europäische Zuckerfabrikation aus Runkelrüben rc." herausgegebnen Werks, habe ich meine auf Vervollkommung der Zuckerfabrikation abzweckenden Arbeiten fortdauernd fortgesetzt, und diese haben mich auf sehr bedeutende Verbesserungen geführt, die ich in meiner Lehrfabrik in Ausübung bringen,

und in meiner vorerwähnten Schrift beschreiben werde.

Außer mancherlei Abänderungen im technischen Betriebe, durch welche an Zeit, an Arbeit, an der Quantität und Qualität des zu gewinnenden Zuckers gewonnen wird, unterscheidet sich das mechanische und chemisch-technische Verfahren, das ich in meiner zur Ertheilung des Unterrichts bestimmten Fabrik befolgen werde, sowohl in meiner frühern in der Krainerfabrik eingeführt und in derselben beibehaltenen Verfahren, als vor dem in meiner „europäischen Zuckerfabrikation aus Runkelrüben" beschriebenen.

1) Durch die Anwendung eines wenigen kostspieligen, seltenern Repraturen unterworfenen und zugleich wirksamern Mühlenwerks, wodurch die Scheiben, welche die Rüben zerkleinern, in Bewegung gesetzt werden.

2) Durch eine sehr verbesserte Einrichtung aller Theile des Klär- und Verdampfsapparats. Die Seiten der Klär- und Verdampfpfannen sind nicht mehr, wie vor dem, von hölzernen oder sonstigen Umfassungen umgeben. Sie werden durch comprimirte, zwischen doppelte metallene Boden geleite Dämpfe dergestalt erhitzt, daß durch eine mit der größern Zusammendrückung der Dämpfe in Verhälniß stehende größere Erhitzung ihres Inhalts, die Klärung und Eindickung des Rüben-

safts

safts nicht allein in viel kürzerer Zeit, sondern auch mit einem geringern Aufwande an Brennmaterial bewirkt werden kann. Durch Ventile können die Dämpfe nach Gutbefinden comprimirt, und dadurch dem Inhalte der Pfannen die jedesmal zweckmäßigste Erhitzung, ohne daß gewaltsame Zersprengung zu besorgen wäre, gegeben worden.

3) Durch die Entbehrung der rohen und gebrannten Kreide, bei der Klärung des Rübensaftes.

4) Durch die Einführung des Verfahrens, den Zucker durch die Körnung zu gewinnen. Die Vorzüge dieser Abscheidungsart des Zuckers vor der durch reguläre Krystallisation, welche ich in der Krayner Fabrik, wo sie noch befolgt wird, eingeführt habe, sind sehr groß und bestehen:

a) in der Darstellung des Zuckers in weit kürzerer Zeit, indem dazu nur so viel Tage erfordert werden, als Wochen, ja öfters Monate, auf die Abscheidung des Zuckers durch Krystallisation verwendet werden müsse.

b) in der Gewinnung eines durch Thondeckungen viel leichter zu entfärbenden und nach den Erfahrungen der Raffinadeurs, auch viel leichter zu raffinirenden Rohzuckers.

c) in einer viel reinern, von selbst, ohne weitere Bearbeitung erfolgt Trennung der Melasse vom Zucker.

d)

d) in der Entbehrlichkeit des bei der Gewinnung des Zuckers durch reguläre Krystallisation öfters nöthigen Abpressens, um die Melasse vom Zucker zu trennen, welches mit vielem Zeitaufwande, vieler Arbeit, und was noch weit nachtheiliger ist, mit vielem Verluste an Zucker immer verbunden ist, ohne daß ein Mal der Zucker auf diesem Wege der Abscheidung von der Melasse so gereiniget werden kann, als der durch die Körnung zu gewinnende.

e) in dem Gewinn vieles Zuckers, der, wenn man zur Abscheidung desselben den Weg der Krystallisation einschlägt, entweder wenn das Verhältniß der Melasse zum Zucker zu überwiegend geworden ist, nicht mehr krystallisirt oder an den Wänden der zahlreichen Krystallisirschüsseln, nnd an den andern Gefäßen, in welchen er noch abwechselnd behandelt werden muß und endlich

f) in der Entbehrlichkeit der bei der Abscheidung des Zuckers durch die Krystallisation nöthigen großen Anzahl von krystallisirschüsseln, und des sehr ausgedehnten beständig warm zu erhaltenden Raums, der zu ihrer Monate lang dauernden Aufstellung nöthig ist.

Einis

Einige sehr verdienstvolle Chemiker sind durch meine Angabe, Zucker aus Runkelrüben zu fabriciren, aufmerksam geworden und haben zur Zuckergewinnung Methoden aufgefunden, die von der meinigen verschieden sind. Ich werde solche nach Gebühr in meinen Vorträgen anziehen.

Die Wahl der besten Gattung Runkelrüben und die Befolgung des zweckmäßigen Verfahrens bei ihrem Anbau, damit sie in der zur Zuckerfabrikation sich am meisten eignenden Qualität gewonnen werden, hat auf den Erfolg desselben einen sehr grossen Einfluß. Ich werde meine Schüler mit denselben bekannt machen, woron mich vieljährige Erfahrungen überzeugt haben. Auch werde ich dafür Sorge tragen, den besten Saamen andern abzureichen; doch muß ich bitten, die Bestellungen spätstens im Laufe des Septembers zu machen.

Die Anfertigung der Maschinen und Geräthschaften, welche in einer Zuckerfabrik gebraucht werden, nach bloßen auch noch so deutlich gemachten Zeichnungen, findet man an manchen Orten wegen Mangels an Leuten, die nach Zeichnungen zu arbeiten verstehen, große Schwierigkeiten. Um auch in dieser Hinsicht die Unternehmer der Zuckerfabrikation zu unterstützen, werde ich diejenigen, die richtige, nach dem Maßstabe gearbeitete Modelle

delle zu besitzen wünschen, gegen Ersatz der Kosten ihrer Anfertigung, damit versehen.

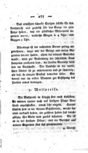
Ich beschließe diese Ankündigung mit der Bemerkung, daß ich erbötig bin, diejenigen, welche die Zuckerfabrikation im Großen zu betreiben Willens sind, und durch meine Mitwirkung als Rathgeber, ihrem Zwecke näher zu kommen und denselben um desto zuverlässiger zu erreichen glauben, in ihren Unternehmungen durch die Mittheilung der Kenntnisse und Erfahrungen zu unterstützen, die ich mir in dieser Sache durch eine zwölfjährige Bearbeitung derselben verschaft habe."

Cunern, bei Steinau an der Oder in Niederschlesien. Achard.

2. Getreidepreise.

Die Getreidepreise stiegen während der Versendung des letzten Heftes mit einem Male sehr bedeutend, und zwar Weizen à Dredner Scheffel auf 5, 6 — 7 Thlr., Roggen 3 Thlr. 12 Gr. — 4 Thlr. Seit der Zeit sind aber die Preise schwankend gewesen, im Ganzen aber denn doch eher gefallen als gestiegen, wenn nun auch manche Gründe zu haben meinen, daß die Preise noch steigen, wenigstens auf den gegenwärtigen Standpunkte bleiben würden, so ist doch wohl mit Sicherheit anzunehmen, daß dieß nicht der Fall seyn werde.

Das



Das erwähnte schnelle Steigen dürfte für den Landwirth und zugleich für das Ganze die gute Folge haben, daß ein glücklicher Mittelpreis begonnen werde, vielleicht Weizen à 4 Thlr. und Roggen 3 Thlr.

Allerdings ist die vollendete Aernte gering anzunehmen, wozu wir die Belege aus vielen Gegenden bereits haben, allein die erbaute Getreidemasse, wird zur Bestreitung der jährlichen Konsumption zureichend seyn, die starken Vorräthe bleiben im Vorschusse. Die Ausfuhr in die nordischen Länder ist zu unbedeutend und zu schwierig, als daß sie einigen Einfluß bewirken sollte. Sie konnte nur im ersten Moment zur Erhöhung des Preises etwas beitragen.

3. Wollpreise.

Die Wollpreise in Leipzig sind noch dieselben. Es wurden immer noch auf hiesigem Platze Verkäufe abgeschlossen, jedoch sehr einzeln. Hauptsächlich sind es die kleinen Schäfereien, welche bereits verkauft haben, die größern haben fast durchgängig ihre Wolle noch zurück behalten. So ist es in der hiesigen Pflege, und die Berichte aus andern Gegenden sind fast gleichlautend.

4. Dienst-

4. Dienstgesuche.

Ein kenntnißreicher und geübter Landwirth wird durch Gutswechsel künftige Ostern dienstlos und sucht als Administrator anderweit sein Unterkommen, auch würde ihn sein gegenwärtiger Principal, bei einer vorkommenden günstigen Gelegenheit zu seinen Unterkommen, eher entlassen. Dieser Dienstsuchende ist verheirathet und administrit seit einigen Jahren ein Gut in Schlesien, zur völligen Zufriedenheit seines Principals, der seine Treue, wie seine unermüdete Thätigkeit und Gewandheit vertritt. Hiebei bemerke ich noch, daß der Dienstsuchende die schwere Aufgabe, eine Dreifelderwirthschaft in Wechselwirthschaft zu umwandeln rühmlichst gelöst hat. Seine Wünsche sind beschränkt und billig, wie seine Empfehlung erfreulich.

Ein anderer in der Leipziger Pflege wurde durch eine Verpachtung dienstlos und sucht anderweit baldigst sein Unterkommen zu finden. Er ist unverheirathet und hat durch seine bisherigen Administrationen sich den Ruhm eines treuen, thätigen und geschickten Landwirths erworben. Er wird von soliden Männern vertreten und ich selbst kann ihn aus eigner Bekanntschaft empfehlen.

Ein geschickter Branntweinbrenner, welcher früher im Dienste des Herrn Direktor Achard, bei der Runkelrübenzucker-Fabrikation als Brenner

der

stand und sich seltene Kenntnisse erwarb, und jetzt anderwärts als Brenner angestellt ist, sucht sein weiteres Unterkommen. Pohl.

5. Güterverkäufe und Pachtungen.

a) Im Kommissionscomptoire im Huthe zu Leipzig sind unter andern folgende Ritter- und Freigüter von verschiedenen Qualitäten und Preisen zu verkaufen und zu vertauschen.

1) Ein Allodialrittergut mit Ober- und Erbgerichten, Zinsen, Lehnen, Dienste, Mittel- und Niedere Jagd, Juspatronatus, Huthung und Trift, Brau- und Brennerei, schönen Feldern, Wiesen, Holz, Gärten, Teiche, schönen Wohn- und Wirthschaftsgebäuden, eine starke Schäferei, wie auch an Rindvieh und Schweinen, ist zu verkaufen. Das Gut liegt 4 Stunden von Leipzig, trägt jährlich 6000 Thlr. reine Nutzungen. Der Preiß ist 80000 Thlr.

2) Ein Erb-Allodialrittergut, zwei Stunden von Leipzig, ist für 32000 Thlr. zu verkaufen.

3) Ein Allodial schriftsässiges Rittergut, 3 Stunden von Leipzig, ist für 16000 Thlr. zu verkaufen.

4) Ein Allodial canzleischriftsässiges Erbgut mit Gerichtsbarkeit, schönen Gebäuden, in der Nähe von Leipzig, ist mit Inventarium für 12000 Thlr. zu verkaufen.

5) Ein

5) Ein Landgut, in der Nähe von Leipzig, mit 56 Dredner Scheffel Feld, 10 Acker Wiesen, 13 Acker Holz und einem Garten, ist mit Inventarium an Schiff und Geschirr nebst Viehstand und Wirthschaftsgeräthen für 2000 Thlr. zu verkaufen.

6) Ein Rittergut, 5 Stunden von Leipzig gelegen, ist für 4000 Thlr. zu verpachten.

b) Auch bei mir sind ohngefähr 40 Güter zu verkaufen und die Anschläge niedergelegt, Pachtausgebote und Gesuche, Geldangelegenheiten u. s. w., die ich ohne Interesse besorge, und bitte aus diesem Grunde um frankirte Briefe.

Leipzig, am Eingange des Rosenthals, Nr. 1072.

Friedrich Pohl.

6. Obrigkeitliche Verordnung.

Preußen. Durch eine Kabinetsordre vom 30sten Mai sind alle Beschränknngen aufgehoben worden, welche an verschiedenen Orten der Monarchie bei dem Verkauf der Wolle auf den inländischeu Wollmärkten statt fanden, so daß fernerhin keine Verkaufsrechte mehr geduldet werden.

Abhandlungen.

I.

Meine Erfahrungen und Grundsätze, das Bedürfniß von Ackergeräthen und landwirthschaftlichen Maschinen betreffend.

Vielleicht hat außer den Teutschen und Engländern, keine einzige Nation so viel auf landwirthschaftliche Geräthe und Maschinen verwendet. Seit 20 bis 30 Jahren ist das ein Hauptgegenstand unsrer Bemühungen und unsres Aufwandes gewesen. Dennoch ist uns nicht bekannt, daß irgend jemand bisher zum Auflockern und Umwenden des Ackers, im wesentlichen, etwas neues, wie den alten Ackerpflug und Hacken, so, wie selbige verschiedenartig in allen Gegenden gebräuchlich, erfunden habe.

Bey alle den unendlichen Veränderungen und Zusätzen, so man dabey anzubringen suchte, findet sich ein Aber, das mehr oder weniger Schwierigkeiten und Nachtheile veroffenbart,

bart, und uns aufs Neue unsern so lange schon gebräuchlich gewesnen Pflug wiederum in die Hand gibt, den wir, und hauptsächlich unsre Knechte und Arbeiter, anzuwenden einmal gewöhnt seyn. Und diese Angewöhnung ist es auch in der That, die wir so lange, als wir nicht selbst diese Arbeit verrichten können und wollen, vorzüglich beachten müssen; sie ist das wesentlichste Hinderniß, eine beßre Art der Ackerwerkzeuge einführen zu können.

Als ich aus der Gegend von Zittau in die Oberlausitz, nach dem Leipziger Kreise hinzog, nahm ich zwei Pflüge aus jener Gegend mit dahin, weil dieselben zwar schwerer, wegen der geringern Friktion die sie haben, aber ungleich leichter gehen*), kostbarer, aber auch ohne Vergleich dauerhafter sind, und in der Hand eines geschickten und darauf geübten Ackermanns, alle nur mögliche Verschiedenheiten von Furchenabschnitte unendlich leichter und geschwinder machen. Diese mangelnde Uebung von Jugend auf, diese Geschicklichkeit meinen Zittauer Pflug richtig zu handhaben und zu behandeln, war es auch am Ende, was mich nö-

thigte,

*) Es ist ein Irthum, wenn manche Landwirthe der Meinung sind, daß man den schweren Gang eines Pfluges nach dem Gewichte beurtheilen könne. Nur wenn die Bauart plump ist, findet dieser Fall statt, daß er schwerer geht als ein anderer von derselben Einrichtung. Der absolut leichtere Gang beruhet vielmehr auf der Konstruktion des Pfluges.
Pohl.

thigte, ihn bald außer Gebrauch zu bringen und auf die Seite zu schaffen. Ich selbst pflügte damit ganze Stunden lang, ließ die Knechte neben mir hergehen und Acht geben, und gab mir alle ersinnliche Mühe, ihnen die Vortheile dabei zu erkennen; aber alles umsonst, es ging nicht und ging nicht. Der Schmid wußte sich auch nicht zu helfen, konnte die großen Schaare, in denen das Heid steckt, weder gehörig schärfen, noch zurichten, noch weniger getraute sich der Stellmacher ein neues dergleichen Pfluggestelle zu verfertigen. Was war da zu thun? alles beim Alten zu lassen und bei dem einmal hier gewöhnlichen und eingeführten Pfluge zu bleiben; und jene wahr und wahrhaftig weit vortreflichen Ackerwerkzeuge warfen wir in die Rumpelkammer, und hatten das Geld dafür verschwendet. Bald nachher ersann ich selbst mir einen dreischaarigen und auch einen fünfschaarigen Hacken für leichten Boden und bereits klar gemachten Acker, fand aber bald, daß, wenn ein Ackerstück einmal zum Gebrauch für diese Maschinen vorbereitet war, ich eben so gut auch sogleich hineinsäen konnte, ohne vorher zu Maschiniren und zu Egen. Zwei Pferde vor der dreischaarigen Maschine, grif sie immer etwas zu sehr an, und die fünfschaarige ließ sich anders nicht wohl, wie mit vier Pferden gebrauchen. Die Folge war, daß ich auch hiervon bald wieder abging.

Ein Pflug mit doppelten Streichbretern, wovon mir der verstorbene und allbekannte Riem schon 1796. als ich noch Mitglied der Oek. Gesellschaft in L. war, viel schönes vorschwatzte, ward ebenfalls angeschaft, und mir selbst schien es eine überaus vortrefliche Sache, nach Erfordern sogleich und ohne Umstände links und rechts anpflügen zu können. Aber auch diese Maschine leistet in Praxi das nicht, was man in Gedanken sich davon vorstellt und sein doppelter Gebrauch ersetzt uns nicht die Unannehmlichkeiten, welche er verursacht. Er macht keine so reine, vollkommne Furche, wie der einfache, und sein klemmender Gang machts Menschen und Vieh sauer; darum auch er von mir gar bald den Abschied bekam.

Was die sogenannten Drillmaschinen anlangt, deren Zahl und Existenz ich kaum alle dem Namen nach kenne, wovon ich selbst noch keine einzige versucht habe, obwohl unendlich vieles darüber gelesen und gehört, mögen dieselben allerdings in ihrer Art der Behandlung beim Ackerbau nothwendig und vollkommen genug seyn, so wie ich das gesammte Drillwesen in der That für den äußersten Grad der Vervollkommung des Ackerbaus halte, wovon alles übrige noch ziemlich weit entfernt ist.

Ob jemand mehr wie ich seine verliehnen Kräfte anwendet, Wahrheit zu suchen und zu verbreiten, weis ich nicht, weis aber, wie michs Tag und Nacht beun-

beunruhigt, wenn ein Gegenstand meines Wissens ins Klare zu setzen, wenn ein Schein bei mir offner Grund der Ueberzeugung werden soll. Die Erfindung, der Besitz einer recht zweckmäßigen Dreschmaschine, besonders da, wo es an Menschen fehlt, bleibt mir beständig etwas sehr wünschenswerthes für den Landwirth, und ich selbst habe einst beinahe ein und ein halbes Jahr lang, ohne Aufhören mit zwei Handwerksleute an Versuchen im Großen gearbeitet, eine dergleichen Maschine herzustellen und dennoch weiter nichts, wie die Ueberzeugung davon getragen, daß ohne Beihülfe von Wind oder Wasser, niemand so leicht den glücklichen Gedanken einer, alles erforderliche leistenden Dreschmaschine auffassen möchte. Oft wenn wir ein ganzes Vierteljahr gearbeitet und nachgesonnen hatten, zeigte uns der erste Versuch mit dem aufs neue zusammengesetzten Werke, daß entweder hier Kraft oder ein ander Mal, daß dorten es an der Wirkung fehlte, vermittelst welcher der Endzweck eines wohlfeilen, reinen ordentlichen Ausdrusches erfolgen sollte. Bald verwirrte sich das Stroh, bald blieben Körner darin, bald ging die Maschine leicht genug für zwei Mann, bald konnten es vier, sechs Menschen in der Länge nicht aushalten u. s. w. Und da diese Maschine ohne künstliche Getriebe seyn sollte, schien mir es allemal unmöglich, Zugvieh dabei anwenden zu können. Getreidewurfmaschi-

maschinen, wie unsre Landsleute sie aus den Feldzügen am Rhein mit nach Hause brachten, wo dieselben bei jedem Bauer anzutreffen sind, und wie ich selbst dergleichen gehabt habe, sollten auch bei uns in keiner Landwirthschaft fehlen *). In A. ließ ich, unter meinen Augen einen Tischlergesellen, welcher dergleichen Maschinen gesehen haben wollte, eine verfertigen, die recht gut ausfiel und uns alle verlangte Vortheile verschafte. Diejenige hingegen, welche wir beim Ankaufe von Z. mit übernommen hatten, war ziemlich mangelhaft, doch besser als gar keine. Die Richtung der Scheuntenne, halb Abend, halb Mittag, mit vorstehenden andern Gebäuden, gab hier nur selten guten Wind zum Wurfen; und da half uns auch diese mangelhafte Maschine immer viel. Diese so einleuchtend nützlichen Maschinen allgemeiner zu machen, fehlt es ebenfalls überall noch gar sehr an geschickten Arbeitern, oder vielmehr an solchen, die mit den Verhältnissen ihrer Einrichtung genau genug bekannt sind, worauf eigentlich fast alles hier ankommt, wenn diese Maschinen das erforderliche leisten sollen. So viel ich mich erinnere, befand sich

*) In einem Theil von Altenburg, welches bekanntlich durch energischen Betrieb der Landwirthschaft berühmt ist, wie in der Pegauer, Borner, Peniger und Chemnitzer Pflege u. s. w., sind jetzt die Wurfmaschinen ziemlich in den meisten Wirthschaften eingeführt. Man vergl. Juliheft des Archiv. S. 17 ff. Pohl.

sich sonst in der Nachbarschaft von Lützen, ich denke in Eißdorf, ein Mann, der für 25 Thlr. dergleichen Wurfkasten (könnte man sie auch nennen) in einer Vollkommenheit machte, wie ich sie sonst nirgends gefunden habe. Wenn sie recht brauchbar sind, müssen sie wenig Raum einnehmen und von zwei Männer, ohne große Anstrengung, von einer Scheuntenne zur andern können getragen werden. Schon vor einigen dreißig Jahren, ließ mein verstorbner Schwager, der Geh. Rath v. Rochow, auf seinem Erbgute X. in Sachsen, eine ähnliche Art Wurfmaschine erbauen, die aber viel größer und fast gar nicht zu transportiren war. Sie befand sich beständig auf einem Getreideboden, wo damit das Sortiren des Getreides bewirkt ward, wozu sie auch vornehmlich eingerichtet war, und in dieser Hinsicht große Dienste leistete. Denn bei ansehnlichen Getreidegütern, ist es schon ein Gegenstand von Wichtigkeit, seine Waare, wie der Kaufmann für den verschiednen Bedarf der Kaufliebhaber, in Abtheilungen liegen zu haben.

Für den also, der sich noch nicht zur sogenannten Drillwirthschaft beim Ackerbau zu erheben vermag und auf gewöhnliche Weise sein Feld bestellen will, sind die meisten Ackerwerkzeuge, welche man uns bisher, unter unzähligen Benennungen empfohlen hat, zur Zeit noch für die gewöhnlichen Wirthschaften größtentheils unnütze Dinge; weil sie

sie sich schwer zum Ganzen richtig vereinbaren lassen. Was hilft mirs denn allhier in S., wenn ich alle mögliche Erfindungen und die zweckmäßigsten Ackermaschinen, aus andern entfernten Gegenden herbei kommen lasse, da sie niemand hier handhaben, ausbessern, verfertigen kann und will? Nein, so lange wie nicht in allen Provinzen des Landes besondre Anstalten getroffen sind, auch den gemeinen Landmann und Arbeiter auf den Gebrauch dieser bessern Maschinen abrichten zu können, bleibt alles, was wir bisher und in Zukunft einander neues und besseres in dieser Art empfehlen und bekannt machen, ganz vergeblich. Noch hängen wir zu sehr von den eingeschränkten Begriffen und der Ungeschicklichkeit unsrer Knechte und Handarbeiter ab; wir sind gezwungen, dem Eigensinne eines solchen Menschen nachzugeben, wenn er sonst seine guten Seiten hat, weil seines gleichen eine Ausnahme vom Gewöhnlichen ist, die wir bald nicht mehr werden bezahlen können. Ein hier gewöhnlicher guter Pflug, Hacken, Egge, Walze, das ists alles, was in meiner Wirthschaft zur Zeit in Gebrauch ist. Wie, so scheint auch hier ein unabänderliches Gesetz des Kreislaufs uns immer wieder auf den Punkt hinzuführen, von dem wir ausgegangen waren? So dürfen wir nie den richtigen Weg betreten, bis wir erst alle Irgänge durchlaufen haben? Wir zerbrechen uns die Köpfe,

Werk-

Werkzeug und Maschinen zu erfinden, zu deren Anwendung weder Uebung, noch Geschicklichkeit und Gelegenheit, selbige zu erwerben, vorhanden sind. Ewig greifen wir nach dem letztern, indem wirs erste übersehen. Macht doch den gemeinen Handarbeiter klüger und brauchbarer; dann erst können unsre Absichten, auf wahre Verbesserung des Landbaus, zur Ausführung gebracht werden. Bauet an, und entwickelt vor erst den Menschen mit seinen unerforschten Anlagen und Fähigkeiten; und dann läßt uns mit Zuversicht das Heil erwarten, das nothwendig auch unsrer Landwirthschaft beschieden seyn wird. Bis dahin verlangen wir Wunder, wenn diese Landwirthschaft eine andre Gestallt annehmen soll, wie diese ist, welche diejenigen ihr geben, die zur Zeit nach dem Maaße ihrer Einsichten und Kräfte handeln.

Noch sind die Bemühungen der wenigen, die uns Licht und Unterricht geben wollen, zu ohnmächtig, als daß davon recht merkliche Fortschritte erfolgen könnten, und so lange dieser Gegenstand nicht Nationalsache wird, ist etwas eingreifendes nicht zu erwarten. Wir lesen zwar die vortreflichsten Schriften seit zwanzig Jahren über Landwirthschaft und alles das, was ist und seyn sollte; wie wir als Landwirthe für uns selbst und dem Gemeinwohl zum Besten, denken und arbeiten sollen.

Schrift-

Schriftsteller haben wir unter den Praktikern bei der Landwirthschaft, die ihre Vorgänger alle bei weiten übertreffen; die mit der lebendigen Ueberzeugung schreiben, welche allein die Erfahrung mittheilen kann. Der beste unter den alten landwirthschaftlichen Schriftstellern, schrieb geheimnißvoll und dunkel. Den meisten fehlen wissenschaftliche Kenntnisse; diese Kenntniß war damals noch so unvollkommen, wie die Wissenschaften selbst, welche hier in unser Fach einschlagen. Mit Unbehülflichkeit einer Sprache beladen, die erst von Gottsched und Gellert her angefangen hat mehr Ausbildung anzunehmen, erscheint uns der Unterricht der Alten so schwankend und unverständlich, wie der unsrige nimmermehr, den es an heute noch am ersten Erfordernisse der Sprache ermangelt.

Betrachten wir nun diese Beschaffenheit der Umstände, meine theuern Freunde und Gewerbsgenossen! Wie wäre es möglich, daß den Verständigern unter uns der Gedanke beikommen sollte, sich mit Erfolg im Ganzen und Großen freimachen zu wollen, von der drückenden Last der Vorurtheile; der alten Gewohnheiten, welche den größten Haufen noch so erschrecklich gefesselt haben; ohne den wir gleichwohl schlechterdings nichts thun können uns zu erheben. Hier also bei dieser

Klasse

Klasse von Menschen, hier sollte man beginnen, das Werk der wahrhaften Besserung in der Landwirthschaft. Eins ist Noth, heißt es in der Religionsschule. Zwei sind Noth, sage ich darauf, wenn uns zwei Perioden der Existenz wirklich bestimmt worden; Unterricht, wie wir den Weg zum ewigen Leben, und Unterricht, wie wir den Weg zum zeitlichen Leben finden und sichern sollen. Was lachen sie Herr Sohn? fragte meine verstorbne Großmutter, als mein Vater im Sterben lag, da wahrlich die allermeisten Menschen lachen. Ich verlache die Welt, antwortete der Mann, der diese Welt viel gesehn und genossen hatte. So kommt auch mir, seinem Sohne, bei gesundem Leibe ein Lächeln an, wenn sich die Vergleichung eines Gottes, mit unsern Thun und gewöhnlichen Vorstellungen in meiner Seele eingefunden hat; und ich kann dann die frevelhafte Idee nicht los werden, wie einfältig wir unserm Schöpfer und Erhalter erscheinen müssen, wenn uns Aermsten das Eine, was die sichere Gegenwart schaft, die wir leibhaftig vor uns haben, weit weniger wichtig ist, als eine Zukunft, die wir unmöglich im fleißigen, tugendhaften Beruf verscherzen, bei dem uns der Wohlstand unsrer Mitmenschen zur andächtigen Rede mit Gott wird. Der Glaube an Gott; so einfach wie er doch ist, bedarf es mehr, ihm zu lehren, als die große Kunst, wie man hienieden den

Gefah-

Gefahren des Hungertodes entgehe? Und hat er, an den wir zu glauben vorgeben, dieses schrecklichste aller Uebel, uns einer andern Ursache wegen vor Augen gestellt, als darum, daß wir ihm mehr fürchten sollen, wie den Schweiß des Angesichts, der Bedingung, unter welcher das Menschengeschlecht Leben und Fortdauer haben soll?

Doch wo bin ich hingerathen, meine Leser! Verzeihen Sie und sagen, ob mein Glaube rechter Art sey, oder nicht? —

H. A. v. Steindel.

II.

Beilage, zu vorstehender Abhandlung.

Vom Herausgeber.

Das landwirthschaftliche Publikum dürfte es erwarten, daß ich zu der vorstehenden Abhandlung meine Bemerkungen mache, weil es bekannt ist, daß ich wenigstens den größern Theil derjenigen Instrumente, welche heut zu Tage zur Aufmerksamkeit gelangt sind, an Ort und Stelle sahe und ihre Wirksamkeit bemerken konnte.

Es hat einigen Schein, als wollte Herr von Steindel überhaupt es tadelnswerth finden, bemühet zu seyn, gegen ältere Geräthe neue einzufüh-

ren.

ren. Allein das ist wirklich nur Schein, vielmehr bin ich mit diesem würdigen Oekonomen auch in dieser Hinsicht einverstanden. Er wollte nur seine eigene Ansicht und seine manigfaltige Erfahrung geben, und dafür wird ihm jeder denkende Landwirth danken, zumal da er es mit einer Freimüthigkeit thut, welche noch selten ist, und doch jeder beobachten sollte, wenn es ihm Ernst ist, etwas zur allgemeinen Besserung beizutragen. Gewiß ist Hr. v. Steindel der Mann, der jedem seiner Gewerbsgenossen die unschätzbare Freiheit einräumt, zu der seinigen seine eigene Meinung und Erfahrung zu stellen. Und in dieser Hinsicht erlaube ich mir unverlegen mein Wörtchen über die in Rede stehende Angelegenheit mitzusprechen.

Es ist vom Herrn v. Steindel nicht zu erwarten, daß er die in neuern Zeiten bekannt gewordenen und empfohlnen Geräthe verwerfe und gemeint wäre, ihnen die ältere unbedingt vorzuziehen. Dadurch würde er dem Bessern allerdings geschadet haben. Er entwirft vielmehr nur eine lebhafte Schilderung von dem, was ihm selbst begegnete. Es ergiebt sich daraus, daß die Ursachen, warum er das eine oder das andre aufgeben mußte einzig in den Verhältnissen lagen. Dieser Fall ist schon gar sehr oft da gewesen, und wird aller Wahrscheinlichkeit selbst dann noch vorkommen, wenn unsere Arbeitsgehülfen wirklich die Ausbildung haben wer-

werden, die wir mit dem Herrn Verfasser wirklich fühlen und schmerzlich vermissen.

Wenn ferner Hr. v. Steindel sagt: daß man bei aller Bemühung den Pflug und Hacken zu verbessern, doch kein neues Instrument erfunden hätte, womit man die Erde besser auflockern und umwenden könne, so kann dieß wohl so wörtlich nicht genommen werden. Wenn Pflug und Hacken in ihrem Wesentlichen auch immer dasselbe an sich behalten, was sie ursprünglich karackterisirte, so ist es doch nicht zu verkennen, daß dabei ganz vortreffliche Abänderungen gemacht worden sind. Auch die kleinsten Verbesserungen sind wichtig, weil die beabsichtigte Wirkung, wie alles bei der Landwirthschaft, allemal ins Große zu berechnen ist. Haben wir auch, mit Hrn. v. Steindel zu reden, eigentlich kein neues Instrument erfunden, das statt des Pfluges und des Hackens die Erde auflockert und umwendet, welche von den frühesten Zeiten her im Gebrauche sind, so ist doch keinesweges zu verkennen, daß die Zahl der Verbesserungen an diesen Urinstrumenten bedeutend sei. Man kann gewissermaßen auf jede Verbesserung eine neue Art von Pflug gründen, die, wenn sie dem beabsichtigten Zweck entspricht, mit Recht unter einem eigenen Namen aufgestellt wird; Wie z. B. der Smalsche und Bailsche Pflug, dem Niemand das erthielte Lob in Anspruch nehmen wird, wer ihn in

seiner

seiner Wirkung kennen zu lernen Gelegenheit hatte. Die, wie es scheint, unendliche Verschiedenheit des Pfluges, gibt eben zu erkennen, daß wir bei diesem ersten Ackergeräthe noch nicht aufs Reine sind.

Gemeiniglich hat man in jeder Gegend einen eigenen Pflug. Sicher erfand man denselben an Ort und Stelle, oder besserte so lange daran, bis er das ward, was er jetzt ist. Man sollte glauben, dieser müßte nun auch der vollkommste für die Gegend seyn. Allein, wenn man mit diesem nun alle Ackerarten und alle Pflugarten verrichtet, so kann er unmöglich in jener Beziehung, selbst für die Gegend, nicht der vollkommste seyn. Denn ein thoniger Boden verlangt ein ganz anderes Instrumt zum Aufbrechen, z. B. der Brache, als ein sandiger. Suchen wir beides mit ein und demselben Instrumente zu bewirken, so werden wir entweder die Arbeit im erstern Falle nicht möglichst gut verrichten, und im zweiten Zugkraft verschwenden. Welcher Unterschied ist ferner nicht wahrzunehmen zwischen der Brachfurche und der Saatfurche!

Bei den vielen und unter sich wieder so manigfaltigen Veränderung der hauptsächlichsten Ackergeräthe, ist es in der That nöthig eine sorgsame Prüfung anzustellen, um sich durch das Neue auch wirklich eine Verbesserung anzueignen. Denn nicht jede Abänderung verdient auch zugleich den Namen

einer

einer Verbesserung genannt zu werden. Es mag ja wohl auch Fälle geben, wo die Abänderung, genau untersucht, offenbar eine Verschlimmerung ist. In dieser Hinsicht haben gar viele Irrungen und Mißgriffe statt gefunden, die so manchen Landwirth zuverläßig in Schaden brachten. Hier mag denn auch hauptsächlich der Grund liegen, warum das Neue fast immer mit Mißtrauen betrachtet wird. Dadurch geschieht aber der guten Sache offenbar Eintrag, indem sie schon des Vorurtheils wegen, schweren Eingang findet.

Der einsichtsvolle Landwirth kann hier zwar keine Störung erleiden, weil er sich vorher unterrichtet, und prüft, ob die Sache auch wirklich für ihn vom wahren Nutzen sei, ehe er sie einführt. Allein diese Selbstbelehrung ist gar oft mit großen Schwierigkeiten verknüpft, und deshalb für ihn wohl gar unmöglich. Denn es kann ihm seltener genügend seyn, eine Zeichnung oder Beschreibung von dem erlangen, wovon er sich eben genau unterrichten will. Wir sind fast jedesmal genöthiget Originale herbei zu schaffen, und mit welchen Kosten ist dies nicht wiederum verbunden? Und dann die Handgriffe dabei? wie schwer sind sie nicht zu erlernen, und wie mühsam einzuüben? Und doch besiegt man am Ende alle diese Schwierigkeiten und muß sie besiegen, sonst bliebe die Landwirthschaft stets auf einem und demselben Punkte.

Aber

Aber auch dieß wird sich ändern, wenn wir selbst die Mechanik mit sorgsamern Fleiße studiren, als jetzt noch der Fall zu seyn scheint. Bis wir überall geschickte Arbeiter, Stellmacher und Schmiede, mit einem Worte Maschinen-Bauer haben, welche uns die Geräthe und Maschinen in möglichster Vollkommenheit liefern, müssen wir selbst die Hand führen. Bisher haben wir kaum 3 Orte, wo wir Leute hinschicken und sie gehörig unterweisen lassen können, wenn nemlich die Rede von denjenigen Geräthen ist, welche in unsern Tagen zur Aufmerksamkeit gekommen sind.

Allerdings hat Hr. von Steindel Recht, wenn er sagt, daß wir der Arbeiter wegen, zur Zeit noch öfters gezwungen werden, die nützlichsten Geräthe der Polterkammer einzuverleiben, weil, wenn etwas daran defect geworden, die Menschen entweder keinen Sinn haben, den Fehler zu verbessern oder vielleicht die Gelegenheit benutzen, das Geräthe oder die Maschine zu verstümmeln.

Wir müssen daher gewissermaßen Hrn. v. Steindel beistimmen, wenn er sagt, daß man erst die gemeinen Handwerker klüger machen müsse, ehe wir der Landwirthschaft eine andere Gestalt geben wollten. Allein wir haben denn doch auch Beispiele in großer Menge vor Augen, wo es bisher ging, und wie ich selbst sahe recht gut ging. Freilich ist dieses nur im Einzeln, aber kann das auch

anders seyn, wo noch sogar wenig Sinn für Veredelung überhaupt ist? Hätte Hr. v. Steindel 3, 4 oder mehr Nachbarn gehabt, die den Werth des Zittauer Pfluges anerkannt und in ihren Wirthschaften aufgenommen hätten, so wäre die Aufnahme dieser Pflüge sicher erfolgt, man würde Schmiede, Wagner und Arbeiter gefunden, welche solche behandeln und damit umgehen lernten, und am Ende alles recht gern thaten.

Eben so wenig kann ich Hrn. v. Steindel beistimmen, wenn er sagt: „so lange nicht in allen Provinzen des Landes besondere Anstalten getroffen sind, auch den gemeinen Landmann und Arbeiter auf den Gebrauch dieser Maschine abrichten zu können, bleibet alles, was wir einander Neues und Besseres dieser Art empfehlen und bekannt machen, ganz vergeblich." Bei der Landwirthschaft kommt, meines Erachtens das Gute nur im Einzeln auf, weil man zu sehr auf die Wirthschaftsform sieht, und weil die Uebergänge für den nicht recht geübten mit vielen Schwierigkeiten verknüpft sind. Man mache Feuer hinter den vorurtheilsvollen trägen Genossen und er wird eher im Rauche ersticken, als vorwärts gehen. Die Reform muß von Oben anfangen und so alle Klassen durchgehen. Wo ein guter Wirthschaftsdirektor anstellt, ein tüchtiger Verwalter und Voigte die Anordnungen ausführen, da werden die gemeinen Arbeiter unter der Hand veredelt.

edelt. Zehnmal sind wir selbst Schuld, wenn wir mit unsern Arbeitern nicht nach Willen fortkommen. Welcher lärmende Gang ist auf dem einen Gute, indeß beim Nachbar alles seinen heitern Gang nimmt! Hier ist einer zu strenge und hizzig, dort zu nachgiebig und saumselig hier zu freigebig, dort zu karg u. s. w. Ein ruhiger, fester, ernsthafter Takt erwirbt uns bei unsern Leuten Ansehen, und sind wir stets gerecht gegen sie, so entgeht uns die Liebe keinesweges, und haben wir Ansehen und Liebe, dann geht auch alles. So übernahm ich selbst eine Wirthschaft, wo man geradesweges ein Verfahren üblich gemacht hatte, bei welchem man das Gesinde schlechterdings verdirbt. Ich fing ebenfalls mit Strenge an, ging aber in einen humanern, und wie ich meine, klügern Takt über. Wenn nun meine Vorgänger einige neu angeschafte Geräthe, z. B. Kartoffelpflug, Stachelwalze, Wiesenhobel u. s. w., in die Polterkammer geschaft hatten, so hohlte ich diese wieder hervor, machte den ersten Gang selbst und zwei willige Knechte arbeiteten ohne Murren weiter. — Ich bin ganz der Meinung, daß wir unser Gesinde verbessern, wenn wir mit dem ernsten Gedanken alle Mittel ergreifen, die uns zu Gebote stehen, diese wichtige Klasse der Menschen zu veredeln. Thut ein jeder auch in dieser Beziehung das Seinige, so wird mancher gute Dienstbote mehr werden. Wollte

man sich von Seiten der Herrschaften zu den gemeinschaftlichen Zweck vereinigen, das Gesinde zu verbessern, so werden sich in der Folge die Ursachen der Klagen über schlechtes Gesinde, sehr mindern.

Auch in Hinsicht der Verbesserung der Stellmacher, Schmiede könnte es ohne sonderlich viele Umstände zu machen besser werden, wenn man nur etwas mehr Gemeinsinn annehmen wollte. Wir haben gewiß jetzt schon recht fähige Männer in dieser nützlichen Klasse von Menschen, es bedarf nur gleichsam einen Druck, und man wird ein Bestreben, einen Wetteifer unter ihnen sehen, uns mit tüchtigen Instrumenten zu versorgen. Ich selbst kenne mehrere Männer, die mit Lust das schwerste Werk anfangen und mit Zufriedenheit vollenden. So habe ich es in der Lausitz, in Schlesien, im Erzgebirge und selbst in der Leipziger Pflege gefunden. Ja ich kann sogar versichern, daß sich welche von ihnen selbst aufgeworfen haben, seltene Geräthe zu verfertigen. Hier bei Leipzig zeichnet sich der Stellmacher Köhler zu Eutritsch, in Verfertigung guter Ackergeräthe rühmlich aus. Er sucht eine Ehre darin etwas vorzügliches zu liefern und mehrere glückliche Abänderungen sind ein Werk seiner Einsicht. Ich kann dann hinzusetzen, daß ich Arbeiter gefunden habe, welche sich darüber beklagen, daß die Landwirthe wenig Sinn für

Ver-

Verbesserungen üblich gewordener Geräthe haben. Es ist offenbar, daß es für diese Arbeiter eine schwierige Sache sei, etwas Neues zu verfertigen, die Zeit welche sie darauf verwenden müssen, um sich selbst zu berathen, noch ungerechnet. Haben sie nur ein oder ein Paar ungewöhnliche Maschinen zu verfertigen, so wird ihr Verdienst, worauf sie, ihrer Existenz wegen, doch zu nächst sehen müssen, nicht groß seyn, wenn sie auch dafür einen Preis fordern, der dem Landwirthe hoch zu seyn scheint. Ich erkenne darin die Ursache, warum wirklich manche schwer an solche Arbeiten gehen, und dies um so ungerner als sie überzeugt sind, daß der Besteller nichts wohlfeil genug erhalten könne. Ein Schadenersatz wird aber nur anfänglich nöthig seyn und künftighin bei mehrerer Uebung wiederum wegfallen. Der Meister wird sich alsdann um so mehr vervollkommnen als er durch den neuern Nahrungszweig sichern Erwerb und Kundschaft zu erringen weiß. Man vergesse doch nie, daß eigene anerkannte Vortheile dem Menschen den sichersten Antrieb geben.

Ich weiß gar wohl, daß man an manchen Orten in dieser Hinsicht gar übel berathen sei. Allein auch diesem ist für die Folge abzuhelfen, wenn wir nur den richtigen Weg einschlagen. Es wäre z. B. so gar schwer nicht, wahrhaft geschickte Männer in diesem Fache auf dem Lande hie und da anzuse-

zusetzen, wenn man nur Gemeinsinn annehmen wollte. Es wäre für eine Anzahl Landgüter eine Kleinigkeit, wenn man auf gemeinschaftliche Kosten, unsern künftigen Meister irgendwo, z. B. in Hofwyl, die vollsten Kenntnisse, die er bedarf, hohlen liessen. Das Ansetzen der Stümper müssen wir immer verhindern und geschieht am besten, wenn wir nichts bei ihnen arbeiten lassen.

Allerdings hat Hr. von Steindel Recht, wenn er sich viel von eigends, aufs Besserwerden berechnete, Institute verspricht. Hier kann, hier muß alles den möglichsten Grad von Vollkommenheit haben. Allein es gehört eine helle Regierung dazu, um in dieser Hinsicht das Land zu beglücken oder die Vervollkommnung mit fester Hand von einer Stufe zur andern zu führen. Wir haben solche Institute, und es ist wenigstens dem vermögernden dadurch auszuhelfen. Wird man auch hierin ein Bedürfniß fühlen, so wird man sicherlich durch Partikuliers Institute aufleben sehen, die Gelegenheit zu künftigen kostbaren Staatsunternehmungen geben werden.

Wenn ich nun hie und da sehe daß es geht, und den Nutzen davon berechne, so muß man sich aufgefordert fühlen, dahin zu streben, alle diejenigen Geräthe, Instrumente und Maschinen anzuschaffen, und in zweckmäßigsten Gang zu bringen, welche man für einen gewissen Zweck als nützlich erkennt

erkennt. Vor ohngefähr 20 Jahren erfand der Amtsverwalter Herfurth unsern Sächs. Kartoffelhacken. Er wurde gewaltig verschrien, uud wie oft wurde er nicht in die Polterkammer geworfen! — doch ist er nun allgemein und offenbar eine der wichtigsten Veranlassung geworden, daß wir jetzt eine größere Quantität Futter erbauen, als früher geschehen konnte. Nehme ich nun die Thärsche Art Kartoffel, Kraut, Bohnen, Rüben u. s. w. zu behandeln, so steht wieder eine neue Staffel des Futterbaues und der Feldbehandlung bevor, deren Nutzen viele Vorurtheilsfreie Landwirthe bereits anerkannt haben, und sich desselben bestens erfreuen.

Ich kann meine Ueberzeugung nicht unterdrükken, nach welcher ich glaube, daß wir durch Verbesserung unsrer Geräthe, Maschinen aller Art, durch Einführung neuerer, für die Zukunft Heil bei der Landwirthschaft finden werden. Dieß glaubt freilich mancher nicht und doch ist es so. Es ist allgemeiner Erfahrungssatz, daß dann eine Sache ihrer höhern Vollkommen entgegen eilt, wenn man sie durch Maschinen verrichtet. Wir haben in der That keinen einzigen haltbaren Grund, durch den wir nur vermuthen dürften, die Landwirthschaft könne hiervon eine Ausnahme machen. Wer will es läugnen, daß dort, wo die Landwirthschaft schlecht betrieben wird, auch gerade die wenigsten und

schlech-

schlechtesten Geräthe im Gebrauche sind? Auch belegt es auf der andern Seite die Geschichte, daß so wie sich die Landwirthschaft auf eine höhere Stufe hob, man auch nach und nach die ältern Geräthe gegen neuere vertauschte, sich bald daran gewöhnte und in Kurzem als unentbehrlich ansah.

Das Urtheil, daß nur für die, welche Drillwirthschaft haben, die Einführung neuer guter Werkzeuge seyn soll, kann ich keineswegs unbedingt unterschreiben. Ich will mich darüber erklären. Nach meiner Ueberzeugung ist die Drillsaat der höchste Grad von der Ackerbearbeitung, die wir bis jetzt haben. Gehen wir aber vom Allgemeinen aus, so haben wir einen weiten Weg bis zu jener höhern Staffel unserer Landwirthschaft. Nur hier wird die Drillmaschine nothwendig, um die erreichte Stufe behaupten zu können. Der Drillmaschine muß nun aber auch die Pferdehacke folgen. Wer da glaubt, die Drillmaschine bewirke an und für sich den Seegen, den die Drillwirthe durch höhere Abnutzung ihrer Aecker erhalten, und es bedürfe nur des Anschaffens einer solchen kostbaren Maschine, um mit jener gleich zu ärnten, der betrügt sich offenbar, und wird dieß theure Geräth gar bald in die Polterkammer verweisen.

Wenn wir nun aber in unsrer Wirthschaft noch nicht so weit sind, daß wir drillen können, sollen wir dann nicht wenigsten bestrebt seyn, ihr so

weit

weit als möglich beizukommen? Beantworten wir uns diese Frage mit Ja, nun so müssen wir auch nicht verabsäumen, uns derjenigen Geräthschaften zu bedienen, welche uns dazu behülflich sind.

Um nicht von einem und dem andern meiner Gewerbsgenossen mißverstanden zu werden, so erinnere ich noch, daß man bei reiner Ansicht des Gewerbes, auf die Mißbräuche und örtlichen Beschränkheiten, welche hie und da die Landwirthschaft drücken, ja wohl gar unterdrücken, unmöglich Rücksicht nehmen könne. Wir können unsere Gewerbsgenossen nur bedauern, wenn sie in Verhältnissen eingeklemmt sind, welche nicht die geringsten Verbesserungen verstatten, sondern vielmehr gesetzlich entfernt halten.

III.

Beispiel, wie nachtheilig Kommuneintheilungen sind.

Allhier in S. hatte man in ältern Zeiten, wahrscheinlich schon vor dem zehnten, eilften Jahrhundert, ehe noch zwei geistliche Herrn, als Rittergutsbesitzer, ihr Eigenthum zum Sitz eines Nonnenklosters bestimmten und einweihen ließen, sehr weißlich Grund und Boden so abgetheilt, daß jeder

der das Seinige in ununterbrochner Fläche beisammen besaß. Erst nachher, wie in der Nähe dieses Klosters, das sogenannte Unterdorf erstand, theilte man den Einwohnern desselben, ihr Eigenthum so zu, wie leider an den mehresten Orten in Sachsen, daß nemlich, alles hübsch untereinander, wie eine wohl gemischte Spielkarte vorhanden ist.

Diese verschiedenartige Eintheilung nun, hat einen so auffallenden Einfluß auf beiderlei Einwohner des Ober- und Niederdorfes, daß es scheint als befinden sich in diesem Orte zweierlei Menschengattungen; so verschieden ist hier, sowohl das sittliche Verhalten, wie auch der Wohlstand. Im Oberdorfe hört und sieht man nie etwas davon, daß ein Nachbar dem andern das mindeste entwendet oder beschädigt habe; dagegen im Unterdorfe Dieberei und Hutungsschaden allgewöhnlich, und leichtsinniges, unordentliches Leben an der Tagesordnung sind. Wenn oberhalb dem Bauer auf der beisammen liegenden Flur nichts unbemerkt zu nahe kommt, hat unterhalb ein jeder die Kreuz und Quer zu thun, zu hüten, zu grasen und zu hantiren und diese allzu bequeme Gelegenheit alles Anständige mitzunehmen, es gehöre wem es wolle, macht jeden geneigt, beständig auf entschädigende Wiedervergeltung bedacht zu seyn. So wird denn alles hier zum Diebe, und eine Sünde zieht die übrigen alle nach sich.

Darum sind die hiesigen Einwohner des Oberdorfs auch gewöhnlich wohlhabender, betragen sich stiller und anständiger und scheinen sonach ganz andre Menschen zu seyn, wie jene, die gewöhnlich arm und verdorbene Leute sind.

Mags vielleicht in der Welt kein so nahe nebeneinander stehendes Beispiel dieser Art weiter geben, was den bisher solaut ausgesprochnen Wunsch menschenfreundlich, richtig denkender Landwirthe erzeugte! Daß doch es möglich seyn möchte, alle Gemeinheiten und Vermischungen von Eigenthum, wie sie bei der Landwirthschaft Namen haben, von der Erde zu vertilgen. Darum wir auch nicht umhin konnten, es aufzustellen hiemit, dieses Beispiel für alle diejenigen, welche etwann noch an der Wahrheit der Sache zweifeln, oder das Heft in Händen haben, den Krebs mit ausschneiden zu helfen.

Ja, eben so unheilbar, wie dieser, liegt es außerhalb den Grenzen des Möglichen wo auch ein Hexenmeister als Landwirthschaft nichts, unter diesen und dergleichen Verhältnissen, so lange dieser um sich fressende Schade nicht vom Grunde aus geheilt werden kann, bleibt all unser Thun umsonst.

IV.

IV.

Bruchstücke aus der Geschichte eines Sächsischen Landwirths.

Das Folgende enthält Bruchstücke aus der Geschichte eines einzigen Wirthschaftsjahres (1808) und kann wenigstens manchen Kollegen zu Troste dienen, welche wider ihr Verschulden, mit Unannehmlichkeiten zu kämpfen haben.

Nach einem Winter, der die Futtervorräthe ziemlich aufgezehrt hatte, näherte sich endlich der Monat April, und die Hoffnung, das Schafvieh bald ernährt zu werden, wuchs mit dem Tage.

In den mehresten Jahren waren in der Hälfte des Aprils diese Thiere so fast immer im Freien ernährt gewesen, da auf den nahe gelegenen und sehr fruchtbaren Wiesen sich immer eine sehr frühzeitige Vegetation einstellte.

Die Aussichten im Felde waren in diesem Monate eben nicht die besten. Das Getreide hatte durch die anhaltende trockene Witterung des Merzes sehr gelitten, und viele wollten sogar ein Absterben der Wurzeln bemerkt haben; was nachmals auch auf losen und flugartigen Boden mitunter der Fall war. Aber nichts schien einer Vernichtung näher zu seyn, als der Raps. Die Blätter desselben

ben fühlten sich ganz welk an, und die Wurzeln verriethen keine Spur von Leben mehr.

Der Monat April ist in vielen Jahren der Blüthe-Monat des Rapses; aber jetzt wußte man kaum in der Hälfte dieses Monats mit Gewißheit, ob die abgewelkten Wurzeln Kraft haben würden, junge Blätter hervor zu treiben.

Im Jahre 1801 blühete den 7ten April schon der Raps. So verschieden äußert sich die Witterung. — Die Hoffnung, die Schafe auf den Wiesen bald ernährt zu sehen, wurde jedoch den 9ten April durch das Austreten der Saale vereitelt. Es stand bis zum 22sten auf denselben, und das Wasser wuchs so sehr, daß es bis in die Ställe drang.

Die alten Schafe musten daher, mit den jungen, fast eben erst gebornen Lämmern, den Stall verlassen, um der Gefahr zu ersaufen, nicht ausgesetzt zu seyn.

Endlich fing das Wasser wieder an zu fallen, und die Ueberschwemmung, welche einen fetten, fruchtbarmachenden Schlamm zurück gelassen hatte, gab die besten Aussichten zu einer sehr vorzüglichen Heuärndte.

Aber noch waren die Wiesen an den niedern Stellen nicht trocken, als die Saale in den letzten Tagen des Aprils noch einmal austrat, und alles wieder von neuem überschwemmte. Bis in der

Mitte

Mitte des Maies stand es nun ununterbrochen auf denselben, und da die Tage schon anfingen warm zu werden; so war zu befürchten, daß die Wurzeln der Pflanzen dadurch in Fäulniß gerathen könnten.

Es zeigte sich jedoch bald, daß diese Furcht ungegründet gewesen war; denn ein warmer Regen, und wohlthätige Sonnenstrahlen, brachten, als das Wasser sich wieder verlaufen hatte, in die todt scheinende Pflanzen-Natur bald wieder ein junges, regsames Leben, so daß nach dem Verlauf einiger Tage die schmuzigen Wiesen, sich in das schönste, freundlichste Grün verwandelt hatten.

Eine Breite Klee jedoch, auf welche ich meine ganze Hoffnung gesetzt hatte, war der Vernichtung nicht entgangen. Schon bei der ersten Ueberschwemmung war ich bange gewesen, daß sie den Klee nicht würde vertragen können. Aber, ohnerachtet das Wasser 14 Tage hindurch den Klee bedeckte; so hatte es ihm doch nicht geschadet, und sobald das Wasser weg war, fing der Klee auch an zu vegetiren. Die zweite Ueberschwemmung, wo das Wasser bis in die Mitte des Maies darauf stand, hatte ihn jedoch gänzlich zerstört. Die Wurzeln waren durch die viele Nässe und Wärme in Fäulniß gerathen, und bei der geringsten Berührung trennte sich das Herz der Pflanze von seinen Wurzeln. Dies war ein sehr bedeutender

Ver-

Verlust, da ich meine ganze Stallfütterung auf diese Kleebreite gebauet hatte. Das empfindlichste hierbei war aber noch, daß diese Breite auch in der Folge, wegen der Nässe, nicht wieder bestellt werden konnte. Wäre dies nicht der Fall gewesen, so hätte der Verlust des Klees doch einigermassen durch die Aussaat von Wicken und Erbsen wieder ersetzt werden können.

Die Saatzeit war unter sehr günstigen Umständen schon in den letzten Tagen des Aprils beendiget worden. Und da die Natur, von Zeit zu Zeit, wohlthätige Sonnenwärme und fruchtbaren Regen folgen ließ; so ergoß sich über die ganze Pflanzen-Natur eine üppige Fülle, welche von Feldern und Wiesen die reichste Ausbeute verkündigte. Selbst der Raps, der im Anfange des Maies, noch ein so kränkliches Ansehen gezeigt hatte, stand jetzt in voller Blüthe, und hatte keine Spuren von seiner Kränklichkeit zurück gelassen. So waren die Aussichten im Monat Mai, ein Monat, welcher bekanntlich bei der Vegetation immer eine der Hauptrollen spielt, und die diesmal bei keiner Getreideart, außer beim spät gesäeten Roggen, etwas zu wünschen übrig ließ. Diese großen Bemerkungen waren jedoch nur von kurzer Dauer.

Am 4ten Juni gegen Nachmittag war es, wo sich von Osten her, auf einmal schwere Gewitterwolken

wolken aufthürmten. Sie ziehen den Fluren immer näher, ein heulender Sturmwind geht ihnen voran, um ihre Ankunft laut zu verkündigen. Jetzt verdunkelt sich der ganze Horizont, und aus der Ferne hallt ein dumpfes, furchterregendes Sausen. Alles ist in banger Erwartung!

Auf einmal öffnen sich die Wolken, und mitten unter sich durchkreuzenden Blitzen, von grausenden Donner begleitet — fällt ein fürchterlicher Hagel herab. 20 Minuten hält das Wetter an, und während der Zeit hat sich die Sonne in dunkle Wolken gehüllt, um das traurige Schauspiel nicht mit anzusehen, wo in einigen Minuten die Hoffnungen eines ganzen Jahres zerstört worden.

Doch ich muß wohl zu meinem vorherigen Tone zurückkehren!

Unfern der B. Flur hatte das Hagelwetter seine Anfang genommen, welche dieses nur Strichweise durchzogen aber von hier aus einen bestimmten und weit zerstörenden Gang genommen hatte. Einige Roggen- und Erbsenbreiten, aber besonders der Raps, hatten in der B. Flur durch den Hagel am mehrsten gelitten. Obgleich der Roggen nicht gänzlich niedergeschlagen, und von der Beschaffenheit war, daß er hätte abgemähet werden müssen; so war doch zu befürchten, daß derselbe in Betreff des künftigen Scheffelns, viel leiden würde. Der Roggen stand nemlich gerade in der Blüthe, und

die

die Schloßen hatten eine Menge Blüthenstaub abgeschlagen. Diese Befürchtung traf nachmals auch ein; denn von Breiten, welche der Hagel getroffen hatte, gab das Schock Roggen kaum 1 Berliner Scheffel.

Aber weit mehr Spuren der Zerstöhrung hatte das Hagelwetter in den benachbarten Fluren zurückgelassen. Hier sahe man den Tag nach dem Hagelwetter, wohl in dem Flächeninhalt einer Qu. Meile, den größten Theil der Roggenfelder abmähen. Roggen, der noch vor einer Stunde die schönsten Erwartungen gemacht hatte, lag jetzt in tausend Halmen zerknickt am Boden. Die meisten pflügten, nachdem der Roggen abgemähet war, das Land wieder um, und besäeten es, da die Jahreszeit es noch erlaubte, mit Augusthafer oder Blattgerste. (Kleine sechszeilige Gerste, die sich am besten dazu geschickt hätte, hat man hier nicht.) Andere, welche diese Fruchtarten nicht bekommen konnten, säeten Sommerrübsen, Dotter, weiße Rüben u. s. w. in die umgepflügten Stoppeln.

Es ist zu bewundern, daß sich unter den Pächtern nicht mehr Hagelassecuranzen gebildet haben; und das um so mehr, da in den Pachtcontrakten selten noch Spuren von Humanität, die die Pächter begünstigten, anzutreffen sind.

 Der

Der Weitzen und die Sommer-Getraidearten waren noch zu jung, als daß ihnen das Hagelwetter beträchtlich hätte schaden können. Aber dennoch bemerkte man auch hier, nach dem Hagelwetter, ein kränkelndes Ansehen. Es waren keine Halme zerknickt, und doch wurden die Blätter gelblich, und mehrere starben ganz und gar ab. Wahrscheinlich war dies eine Folge der schnell abgewechselten Temperatur, die durch Aufhäufung und Schmelzung von Eismassen entstanden war.

Man siehet also hieraus, daß der Pflanzen-Organismus eben so gut als der thierische, durch Verkältung leidet.

Wenn aber auch ein Theil der großen Erwartungen, zu welchen die Felder Anfangs Veranlassung gegeben hatten, verschwunden waren, so bot doch der Anblick der Wiesen immer noch reichlichen Ersatz dafür dar. Die zweimalige Ueberschwemmung derselben hatte eine nie gesehene Vegetation zurückgelassen. Rothe und weiße Kleearten, Vogelwicken, die sich an starken Grasarten emporschlängelten, prangten mit dem luxuriösesten Wuchse. Alles lag wie eine Decke über einander, und viele Landwirthe waren verlegen, wo sie Platz für ihre Heuvorräthe finden würden.

Aber diese großen Schätze, welche die Natur so prahlerisch ausgebreitet hatte, sollten den Menschen wieder entrissen werden.

Den 27sten hieß es, das Wasser wachse wieder beträchtlich in der Saale. Anfangs achtete man wenig hierauf, als aber nach einigen Tagen die Gefahr mit jeder Stunde sich vermehrte, eilte alles mit Spathen, Schippen und Brettern an den Fluß. Tag und Nacht wurde nun, troß des heftigsten Regens, an Ausbesserung und Erhöhung der Dämme ununterbrochen gearbeitet. Schon stand das Wasser mit dem Damme parallel, als es auf einige Stunden aufhört zu wachsen. Von Munde zu Munde läuft nun die freudige Post, das Wasser stehet still! ja einige, durch ihre sanguinische Hoffnung getäuscht, schreien schon, das Wasser fällt, wir haben unsere Wiesen gerettet!

Aber diese Freude war nur von kurzer Dauer. Auf einmal stürzt sich eine ungeheure Menge Wasser den Strom herab, zerreißt in einigen Augenblicken die mühsam aufgeworfenen Dämme, und verbreitet sich nun mit einer unglaublichen Schnelligkeit über die ganze Aue. In kurzem bietet die ganze Gegend nur einen Wasserspiegel dar.

Was der Landwirth bei einem solchen Anblicke empfindet, kann man sich leicht vorstellen. Die geschäftige Einbildungskraft foltert ihn mit den gräßlichsten Bildern; hier zeigt sie ihm struppige, abgemagerte Kühe, dort halbnackende Schafmütter, die mit ausgetrockneten Milcheutern, gegen

die Stimme der Natur, ihre eben gebornen Lämmer verlassen.

Aber bei vielen Landgütern waren die Aussichten für den Augenblick eben so schrecklich und niederschlagend, als die der Zukunft. So war z. B. bei dem Ritterguthe B. von jeher darauf gerechnet worden, daß nach dem Abärnten der einschürigen Wiesen, der größte Theil des Schaf- und Rindviehes hier ihre Narung finden musten. Dazu waren nun aber alle Aussichten abgeschnitten.

Der größte Theil des Schafviehes muste daher in fremde Triften gegeben werden, und für das Rindvieh wurde eine Erbsenbreite abgemähet.

Das Wasser wuchs übrigens zu solcher Höhe, daß es bis in die Viehställe trat.

Als die Wiesen endlich vom Wasser befreiet waren, fand man das Gras mit einem dicken, schmutzigen Taft überzogen; auch hatte sich in der ganzen Aue ein faulichter, stinkender Geruch verbreitet. Daß von diesem Grase nichts zu gebrauchen war, lehrt der Augenschein.

Es war nun die Frage: ist es besser, das schlammige Heu stehen, und das junge Gras durchweg wachsen zu lassen, oder muß es, der Brauchbarkeit des künftigen Grummets halber, abgemähet werden? Die meisten entschieden für die letztere Meinung, und ohnerachtet das schlammige

Gras

Gras nur mit vieler Mühe abgehauen werden konnte, da die Sensen so leicht stumpf wurden, so wendete man dennoch alle Kräfte an, dies zu bewerkstelligen.

Bei der Grummetärnte, die ziemlich gut ausfiel, zeigte sich zwischen denjenigen Stellen, wo das Gras abgehauen, und denen, wo dies nicht geschehen war, kein beträchtlicher Unterschied. Zur Verwunderung aller, hatte sich das alte schmutzige Gras platt auf die Erde niedergelegt, und die faulende Decke war mit dem schönsten jungen Grase durchwachsen; auch fuhr die Sense recht gut über die alte Grasdecke hinweg, woran man Anfangs sehr gezweifelt hatte.

Nach der letzten Ueberschwemmung stellte sich vom Monat Juli bis zu Ende Augusts eine anhaltende Trockniß ein. Die Natur schien sich durch die großen Ueberschwemmungen ganz erschöpft zu haben. Zu bewundern war es übrigens, daß sich, der großen Trockniß ungeachtet, das Getraide immer noch ziemlich gut hielt.

Auf den ausgedorrten Brachen und Trifften, wo hier und da nur noch eine Distel oder eine Brombeerranke hervorsproßte, konnte sich indessen das Schaafvieh nicht mehr ernähren. Es wurde deshalb dem Schafviehe eine Erbsenbreite eingeräumt. Hier rechnete man täglich aufs Hundert

5 Qu. Ruthen (achtellige), wobei sich die Heerde auch sehr gut hielt.

Endlich kam die Aernte, aber mit ihr auch ein neues Uebel.

Die Lämmer waren nämlich kaum einige Tage in die Roggenstoppeln gegangen, so kam der Schäfer mit der Klage, daß die Lämmer von den sogenannten Holz- oder Windböcken erstaunend geplagt würden, und daß sie in solcher Menge vorhanden wären, daß zu befürchten stände, es würden viel Lämmer daran verloren gehen.*) Die Holzböcke saßen in unzähliger Menge an den Lämmern, und zwar besonders an der Brust. Hier fraßen sie sich mit dem Kopfe in das Fleisch, und schwollen in einigen Tagen von der Größe einer Linse bis zur Fingersdicke an, wodurch dicke Brüste und wunde Stellen entstanden. 30 Lämmer gingen mir dadurch verlohren. Das schlimmste war noch, daß die wunden Stellen nach einigen Tagen von Maden wimmelten. Zwar wurden diese Stellen täglich nachgesehen, und mit Butter und Terpentinöhl bestrichen, um die Fliegen davon abzuhalten und die junge Brut der Würmer zu tödten, aber demohngeachtet geschah es nicht selten, daß manche Wunden übergangen, und so den Fliegen Preis

*) In der nächstfolgenden Abhandlung werden diese Insekten näher beschrieben werden.

Preis gegeben wurden. Sogar die alten Schafe blieben von den Holzböcken nicht verschont.

Ein Mittel gegen diese Holzböcke hat man bis jetzt noch nicht entdecken können, ob sie gleich in hiesiger Gegend nicht selten sind, und eine eigenthümliche Plage zu seyn scheinen.*) Und eben so wenig weiß man, woher sie kommen, und in wenigen Tagen in so ungeheurer Menge erscheinen. Die Schäfer glauben deshalb sie kämen mit der Luft und pflegen sie daher Windböcke zu nennen.

Aber das ist wohl nicht möglich! Sondern wir müssen frei bekennen, daß wir mit der Natur und Oekonomie dieses gemeinen Insekts noch nicht bekannt sind. So viel ist gewiß, daß man vor der Aernte keine Holzböcke gewahr wird, und daß sie nur in der Aernte, sobald das Vieh in die Stoppeln geht, erscheinen. Und so hat man auch die Bemerkung gemacht, daß sich die Holzböcke größtentheils verlieren, sobald man das Schafvieh 8 oder 14 Tage auf Dreesch oder Wiesen weiden lassen kann.**) Ein Beweis also, daß

*) Das Walzische Mittel, diejenige Art Milbe zu tödten, welche die Schafraude verursacht, tödtet auch die Holzböcke. Man sehe Archiv 1810.

**) Ich erinnere mich denn doch, daß wir zur Zeit der Schafschur im Frühlinge, Holzböcke auf den Schafen bemerkt haben. Es war dieß in der Niederlausitz, wo viel Kieferwaldungen sind. Pohl.

daß sie sich besonders auf Ackerfeldern erzeugen und erhalten müssen.

Man hat allgemein die Meinung, daß diese Holzeböcke nur in solchen Gegenden eine Plage des Schafviehes werden könnten, wo es viel Holzung gäbe. Aber ich muß bemerken, daß in dieser Gegend in dem Umfange von mehreren Qu. Meilen keine Holzung zu finden ist.

Um die Naturgeschichte dieser sogenannten Holzböcke kennen zu lernen, schrieb ich deshalb an einen bekannten Naturforscher, der mir beikommende Auskunft darüber ertheilte. *)

Gegen das Ende des Oktobers verloren sich endlich die Holzböcke, ließen aber ein Uebel zurück, welches ärger war, als sie selbst. Auf den wunden Stellen, welche die Holzböcke verursacht hatten, zeigte sich nämlich der Grind (Raude.) Indessen man both alles mögliche auf, um die Heerde von diesem Uebel bald zu befreien. Und dies gelang auch. Warme Tabackslauge auf die aufgekratzte grindige Haut gegossen, zeigte sich sehr wirksam hierbei.

Es herrschen in manchen Gegenden Sachsens noch sehr schädliche Vorurtheile in Hinsicht des Grindes. So ist man immer noch der Meinung, daß es 2 Racen von Schafvieh gäbe, von welchen die

*) Es ist hier die folgende Abhandlung gemeint. P.

die eine immer, und die andere nie, oder doch nur selten, vom Grinde befallen würde. Ersteres nennt man Schmier-, und letzteres reines Vieh. Aus Schmiervieh kann aber eben so gut reines, als aus reinem Schmiervieh gemacht werden. Auch hat man in solchen Gegenden vor dem Grinde eine pestartige Furcht, und glaubt ihn gar nicht heilen zu können. Man geht so weit, daß man ganze Heerden, unter welchen sich nur einiger Grind zeigt, sogleich todt stechen läßt. Wenn man freilich hierbei die Hände in den Schooß legt, und den Grind im Verborgenen fortwüthen läßt, dann wird er, wenn auch nicht incurabel, doch wenigstens schwer zu heilen.

„— Narung gewinnt und lebt im Verborgenen das Uebel; weil der Wunde zu nahn mit heilender Hand sich der Schäfer sträubet, und faul dasitzend die Götter um Besserung anflehet" — sagt Virgil.

Möchten doch alle Schäfer und Schäfereibesitzer diese Worte des alten guten Virgils zu Herzen nehmen, und Vorurtheile ablegen, die ihrem Verstande eben so wenig als ihrem Fleiße Ehre machen.

H. — — A —

V.

V.

Genauere Nachricht über einige merkwürdige thierquälende Insekten *).

Sie wünschen, sehr werthgeschätzter Herr Amtmann! eine kurze Beschreibung der Insekten zu haben, die vor nicht gar langer Zeit Ihr Schafvieh

*) Es kann wohl seyn, daß mancher Landwirth es entweder überflüssig oder wohl gar tadelnswerth finden dürfte, wenn wir hier eine systematisch wissenschaftliche Erörterung aufnehmen. Allein bei einem andern Theile von Lesern werde ich nicht einmal eine Entschuldigung bedürfen. Nach meiner Meinung muß man bei einer Sache auf den Grund zu kommen suchen, und kann der Anfang wohl würdiger begonnen werden, als wenn wir vorerst uns selbst darum bekümmern, was darin die Naturforscher geleistet haben? Freilich hat der Landwirth bei Naturgegenständen ganz andere Gesichtspunkte als der Naturforscher. Unser Genosse will entweder in der Benutzung eines Gegenstandes anfangen, oder sogleich den Schaden, der ihm in einer gewissen Beziehung daraus erwächst, durch ein leichtes Mittel heben. Würde der Naturforscher absichtlich die Landwirthschaft vor Augen haben, den Bedürfnissen des

vieh belästigten und sogar einigen den Tod zuzog. Sie verlangten diese lästigen Gäste näher kennen zu lernen, und da man nur lästige Thiere durch nähere Kenntniß ihrer Natur am sichersten zu entfernen hoffen darf, so waren Sie so gütig, mir Ihr gütiges Zutrauen zu schenken und mich zur nähern Beschreibung und Untersuchung dieser Thiere aufzufodern. Es ist demnach meine Pflicht, um dieses gütige Zutrauen zu verdienen, alles das, so weit mir es meine beschränkte Zeit und mein Wirkungskreis verstatten, Ihrer Prüfung vorzulegen.

Um aber einen bessern Ueberblick der Arten zu haben, werde ich die Kennzeichen der Gattungen

des Landwirths vorzuarbeiten, dann könnte der letztere sich leichtlich jener Mühe überheben. Allein bis dahin müssen wir uns dem angenehmen Geschäft unterziehen, die Natur selbst zu studieren und aus den Resultaten unsere Forschungen, Verhaltungsregeln abstrahiren.

In der Insektenlehre ist bekanntlich, selbst vom Naturforscher noch viel aufzuräumen, und in dieser Hinsicht für den Landwirth gar wenig gethan. Es kann nur Schwäche verrathen, wenn wir darum eher nach Mitteln u. s. w. fragen, ehe wir die Natur schädlicher Insekten selbst erkannt haben. Wir wollen auch in dieser Hinsicht einander kollegialisch die Hand reichen. Wir bedürfen es um so mehr, als wir eben jetzt von mehrern Insekten Schaden leiden, die unsere Vorfahren vielleicht nicht einmal bemerkten. Pohl.

gen von geschätzten Schriftstellern und die Beschreibungen der Arten voran gehen lassen.

Was die Gattung betrift, unter welche der ehrwürdige Vater, der Naturforscher Linne, die Schaflaus oder Schaftäke (Hippobosca ovina) gebracht hat, so wollen wir diese zuerst unter den plagenden Insekten der Schafe durchnehmen. Die Gattungsverwandten der Schaftäke gehören unter die Zweiflügelichen (Diptera), und ob gleich dieses Insekt nie Flügel hat, noch bei Verwandlungen welche bekömmt, so hat man sie doch wegen ihrer großen Aehnlichkeit mit den hierher gehörigen Zweiflügelichen hart am Ende dieser Ordnung gebracht. Untersuchen wir aber die griechische Benennung Hippobosca, so zeigt diese in der That nur eine fliegende Pferdelaus an. Sie haben sämmtlich eine runde, stumpfe und etwas niedergebogene zweiklappige Schnautze, und an jedem Fuße befinden sich verschiedene Klauen. Man kennt von dieser Gattung etwa 4 Arten. Wir heben vor jetzt davon nur folgende aus:

Die Schauflaus (Hippobosca ovina), Lin. Syst. Naturae gen. 260. spec. 4. S. 1011. „H. alis nullis. In. succ. 1924. Frisch ins. 5. t. 18. „Habitat in Ovium lanam. Cor„pus testaceum. Rostrum filiforme. Lingua „setacea exserenda. Pedes hirti. Vngues „gemini duplicati. Abdomen distentum,

„pal-

„pallidum, obtusum, utrinque linea un-„dulata, geminata albida; macula rubra „in medio dorsi.“ So sagt Linné und folgendes Müller: „In der Schafwolle hält sich eine hieher gehörige Laus auf, und ob sie gleich keine Flügel hat, hat man sie doch zu den fliegenden Läusen gebracht und sie fliegende Schaflaus genannt. Der Körper ist ziegelroth, der Schnabel fadenförmig und die hervorragende Zunge bürstenartig. Die Füße sind rauchhaarig und haben zwei doppelte Klauen. Der Hinterleib ist gedehnt, blaßfarbig, stumpf und führt auf jeder Seite eine gedoppelte wellenförmige, weiße Linie, mitten auf dem Rücken aber einen rothen Flecken. Sie legen auch nur ein Ei, welches schon die Puppe ist und wie die Nüsse in Haaren, so auch an der Wolle anklebt. Anfänglich ist sie weiß, wird dann braun und dann kommt das Insekt selbst heraus, dessen Hinterkörper vom Bruststück etwas abgesondert ist. Es lebt vom Blut der Schafe und ist diesen Thieren keine geringe Plage.“

In meinem Handbuche der Naturgeschichte des Thierreichs, mit dazu gehörigen Kupfern, Seite 323. habe ich diese LXXIIIste Gattung Lausfliege (Hippobosca) so beschrieben: Der Saugerüssel kurz, cylindrisch, steif, enthält eine scharfe Borste, womit sie stark stechen können. Die Fühlhörner bei einigen kaum sichtbar, kurz und haar,

haarförmig. An den Füßen haben sie 4 bis 6 Krallen. Sie saugen das Blut der Thiere und hängen sich dabei sehr fest an.

Die Schaflaus, Schafzecke, Schafstäke*) (H. ovina), sieht ziegelroth und ist ungeflügelt. Doch habe ich sie auch wegen ihres ganzen übrigen Habitus, wegen welchen ich sie nirgends anzubringen wußte, mit hieher bringen müssen.

Joh. Leonh. Frisch sagt in seinem Buche (Beschreibung von allerlei Insekten und Gewürmen Teutschl. im 5ten Theil S. 40. Berlin bei Nicolai 1736.) folgendes: Man findet keine rechte Beschreibung, ja nicht einmal einen rechten Namen, der dieses Ungeziefer von andern unterscheiden könnte, denn das lateinische Ricinus bleibe noch zweideutig. Hieran hat er auch sehr recht, und ich möchte behaupten, daß man diese Benennung als die unschicklichste wählte. Man ist auch, wie das vorhergehende zeigt, davon abgegangen und hat diesen Namen einem andern Insekt, was ich, da es auch mit unter den die Schafe plagenden Insekten

*) Vom alten Deutschen tacke, ankleben, anhangen. Dieß teutsche Wort ist noch in der Schiffssprache gebräuchlich. Man sagt z. B. ein Schiff abtackeln, d. i. die Seile, (Thaue) Stricke, Segel abmachen. Dieß alles nennt man auch Tackelwerk. P.

sen war, weiter unten beschreiben werde, beige-legt. Frisch fährt ferner fort: das seltsamste, was ich an diesem Ungeziefer bemerkte, ist, daß es allezeit nur ein Ei legt, und dasselbe ist so groß als der ganze Leib der Schaflaus. Es wird, so wie das Ei der Kopflaus an die Haare, an die Wolle fest angeklebt. Dieses Ei, sagt er: sey anfänglich weiß und die Laus bilde sich darin wie in einer aurelia; endlich zerspringe diese immer braun werdende Hülle und das Thier gehe heraus. Es habe einen Saugstachel, den es in einem Futteral, der sich in der Mitte von einander spalte, verberge, sich aber auf die Seite lege, wenn sie denselben tief in die Haut bis an den Kopf stecke. Beim Durchgange durch die Haut krümme er sich, um den Saft rund herum an sich zu ziehen. (Dieser Spatziergang des Rüssels scheint mir unwahrscheinlich, da überall in der Haut des Thiers Saft, wie er es nennt, genug ist, um ein so kleines Thier zu sättigen.) Die junge Schaflaus sey schon beim Auskriechen halb so groß als ihre Mutter, was bei der Größe des Eies sehr wahrscheinlich ist. Sie sollen auch nicht so viel Nüsse als die Kopflaus zur Welt bringen, weil das arme Schafvieh dadurch zu sehr geplagt werden würde. (Dieser Grund scheint mir aber nicht hinlänglich, vielmehr glaube ich, ihre minder Fruchtbarkeit komme daher, weil die Natur auf

die

die Vollendung eines nach der Größe des Thieres so unförmlichen Eies mehr Kraft aufwand und Zeit braucht, als bei den übrigen Insekteneiern.) Wenn die Schafe geschoren sind, kommen die Krähen und andere Vögel und suchen diese schwarzblauen Schafläuse ab, die man denn auch in der Ferne schon sehen könne. (Hier glaube ich hat sich Frisch versehen, und nach der Farbe zu schließen, damit die folgende, die er Hundslaus nennt, verwechselt.) Der Bauch, so beschreibt er ferner seine Schaflaus, ist von der Brust, woran die Füße sind, abgesondert und hängt mit dem dünnern Theile daran, unten ist er breiter und dicker und macht fast eine dreieckige Figur. Ist dabei mit starken Haaren hie und da besetzt. Der Kopf ist ganz kurz und flach ohne Hals, hat doch vorne zwei Spuren von Augen (warum nur Spuren? da man doch die Augen ohne Vergrößerung sehen kann) und hinter sich ein Halsschild. Man sehe Fig. I.

Ein anderer Schriftsteller sagt: die Schafzäke (Hippob. ovina) ist bekannt genug, sie hat die Größe und auch meist die Farbe einer Erbse und ist ungeflügelt. Die Schafe, denen sie in der Wolle sitzen, werden sehr von ihr geplagt. — (Ich setze dieß hier mit her, um Ihnen zu zeigen, wie sehr die Schriftsteller unter einander abweichen, und wie leicht man ohne eigene Untersuchung irre geleitet werden kann.)

Um

Um auf die Ursache zu kommen, warum vielleicht mehrere Schäfer glauben, daß selbst flügellose Insekten in der Luft mit kommen möchten, sehe ich mich veranlaßt, ein hieher gehöriges Insekt mit zu beschreiben. Ich wähle hierzu des Baron Carl Degeer Abhandl. zur Geschichte der Insekten; aus dem Franzöſ. übersetzt und mit Anmerkungen herausgegeben von J. A. E. Goeze. 6ter Band, mit 30 Kupfertaf. Nürnberg bei Raspe 1782.

Außer den schon oben angeführten Gattungskennzeichen fügt er bei der allgemeinen Beschreibung der Hippobosken noch folgendes mit hinzu: Ihre Körper umgiebt eine harte lederartige Haut. Der Kopf ist rundlich, oben und unten platt, mit zwei netzförmigen Augen. Der Brustschild groß, breit und platt; der Hinterleib aber rundlicht und platt. Die Füße dick und plump, die Flügel aber sehr adricht. Die sonderbare Art ihrer Fortpflanzung hat Reamür zuerst entdeckt. Dieser gesteht auch ein, daß er keine Fühlhörner an den Pferdespinnfliegen habe finden können. Vielleicht sind auch nur die beiden Warzen die Fühlhörner selbst oder vertreten ihre Stelle.

Die braune Spinnfliege, mit großen braunen Flügeln und einfachen Fußkrallen, H. fusca, alis magnis fuscis, unguibus simplicibus. H. equina Lin. S. N. ed. 12. p. 1010. No. 1. Geoffr. Ins II. p. 547. No 1. La Mouche à

 chien.

chien. Réaum. Ins. VI. t. 48. La Mouche-araignée. Schaeff. Icon. t. 179. f. 8. 9.

Diese Art von Spinnfliegen findet man an den Pferden und an den Hornvieh; besonders zwischen den Keulen und in der Gegend des Afters. Die größten sind vom Kopfe bis zum Schwanze 4 Linien lang und 2 Linien breit, ihre Flügel aber so lang als der ganze Körper, und erstrecken sich weit über den Schwanz. Die Farbe des Kopfs, Körpers und der Flügel braun. Die Füße rostfarbig. Brustschild schwarz gefleckt. Die großen netzförmigen Augen dunkelbraun. Der Kopf zirkelrund, oben und unten platt. Der Rüssel besteht aus zwei, inwendig hohlen, dicht aneinander liegenden Stücken, die ein Futterol um den eigentlichen Saugstachel ausmachen; dieser sieht wie ein gelblichter, hornartiger Faden aus, den das Thier auf alle mögliche Art drehen und bewegen kann.

Vorn am Kopfe, zwischen den Augen und dem Rüsselfutteral, liegt ein zirkelrunder Fleck mit zwei gelben Fleckchen und zwei Höker oder Knöpfen, auf denen einige lange steife Haare stehen. Zweie derselben auf jedem Knöpfchen sind länger als die andern. Vielleicht die Fühlhörner, wofern es nicht die Knöpfe selbst sind. Denn andere Fühlhörner wird man nicht gewahr.

Der Brustschild breit und platt, mit schwarzen, hornartigen, haarichten Makeln. Daran sind,

wie gewöhnlich, Füße und Flügel. Auch die bei den Balanzierstangen, unter zwei hornartigen, platten, haarigten Erhöhungen hinten am Brustschilde. Der breite, rundliche, mehr platt als breite Hinterleib ist nicht größer als der Brustschild, wenn das Insekt sein großes Ei abgelegt hat. Wenn man ihn von oben betrachtet, sieht er ganz besonders aus. Am Brustschilde sitzt er vermittelst eines Halses, der mit einemmale an den Seiten breiter wird und hinten einen aufgeworfenen Querrand formiret. Die Mitte der Oberfläche des Hinterleibes ist konkav und mit einer glatten aber rundlichen Haut bedeckt. Nach hinten zu von zwei steifen Haaren strotzende Höker. Die beiden Ränder erhaben und sehr haaricht. Unten scheint der Bauch ganz eben, besonders wenn das große Ei noch darin ist.

Um nicht bei der Beschreibung der einzelnen Theile zu weitläuftig zu werden, füge ich am Ende einige Zeichnungen bei.

Beide Flügel sind braun und ganz undurchsichtig, dicke und besonders am Aussenrande, an welchem eine Reihe kurzer Härchen stehet, sehr adricht. Mit diesen Flügeln, die sich im Ruhestande zum Theil kreuzen, kann das Insekt sehr leicht und geschwind fliegen.

Die 6 Füße sind haaricht, sehr lang und gegen den Körper vorzüglich dick. Die Fußblätter ziemlich dick, fünfgliedricht; das letzte Glied ist das dickste, und allein so lang, als die 4 übrigen; unten mit verschiedenen Stacheln. Wenn die Fliege kriecht, hält sie die Füße wenig in die Höhe, daß der Bauch immer auf den Boden stößt. Am Ende des Fußblatts zwei schwarze große, nicht weit von der Wurzel stark gekrümmte Krallen, so daß die Vorderhälfte der Krallen der Hinterhälfte fast parallel stehet. Zwischen denselben ist auch ein kleines plattes Stück, wie der Fußballen der Fliegen. Vermittelst dieser großen krummen Krallen kann sich die Fliege allenthalben fest halten. Denn sie kann sich von allen Seiten drehen. Reaumür hat ihr den Namen Spinnfliege gegeben, weil sie ohne Flügel, wie eine Spinne aussieht. Das Ei, welches man ein gefangenes Weibchen legen sah, war beinahe eben so groß, als der Hinterleib des Insekts selbst. Anfänglich sieht das Ei milchweiß, hat am Ende einen großen glänzenden schwarzen Fleck, wie Ebenholz, es ist an diesem Ende ausgeschweift; die ganze Gestalt ist rund, platt, so wie etwa eine Linse. Da wo der schwarze Fleck ist, ist das Ei hart, das übrige ist dagegen anfangs weich. An einem solchen frisch gelegten Ei bemerkte man am andern Ende eine kleine Bewegung, die einige Aehnlichkeit mit dem Schlagen des Herzens

gens oder dem Othemholen hatte, indem an dem schwarzen Fleck entgegen gesetzten Ende durch die wechselsweise vortretende und sich wieder zurückziehende Haut dieses Endes sehr deutlich bemerkt wurde, daß inwendig ein Ausdehnen und Zurückziehen vor sich ginge.

Das anfänglich weiße Ei wird noch am Tage seiner Geburt nach und nach kastanienbraun, des folgenden Morgen aber glänzendschwarz, und die Haut so fest, hart und hornartig, daß man sie nicht mehr eindrücken kann. In diesem Zustande verwandelt sich das Insekt in das Kokon, aus seiner eigenen Haut. Welche Veranlassungen mögen die Natur zu dieser Abweichung gebracht haben? — Konnte sie der Hippoboske Larve keine Narung anweisen? Oder wollte sie denkenden Wesen, redende Beweise hinstellen, daß sie auf tausend verschiedenen Wegen doch ihre Absicht erreiche? — Sei dem nun wie ihm wolle, so bleibt es doch immer sonderbar, daß dieses Thier von Augenblick der Geburt an nicht mehr wächst, sondern sich gleich in ein Kokon verwandelt, in welchem das Thierchen hernach die Nymphengestalt annimmt, woraus es als Fliege auskriecht, die an Größe der Mutter gleicht. Die eingefangenen Fliegen entledigten sich ihrer Eier bald und die Geburt schien ihm nicht sonderlich beschwerlich; die große Oeffnung schloß

sich

sich auch bald wieder. Erst im folgenden Jahre kommen die Eier heraus.

Die Fortsetzung und Abbildungen folgen im nächsten Hefte.

VI.

Eine neue vortheilhafte Art Klee zu bauen.

Der im vorigen Hefte S. 215 ff. befindliche Aufsatz: über den dießjährigen Rückfall des Klees, gab Veranlassung zu den gegenwärtigen, und uns zugleich einen Beweis, daß wenn eine Sache zur Sprache gebracht worden, das Gute auch alsdann entwickelt und bekannter wird. Das gemeinschaftliches Interesse, Vervollkommnung unseres Gewerbes, giebt schon an sich Gelegenheit, daß einer dem andern mit seiner Erfahrung an die Hand gehen und den freundschaftlichen Verein wahrhaft nützlich machen kann. Wie schnell würde es nicht besser werden, wenn wirklich jeder bei vorkommender Gelegenheit seine Einsicht zum Allgemeinen Besten geltend machte! Und was kann günstiger für unsern gemeinschaftlichen Zweck seyn, als eine Zeitschrift, die eigends für das Gewerbe bestimmt ist, wo ein Gegenstand so lange von allen Seiten behandelt wird, als noch unentwickelte Ansichten zu betrachten sind.

Jeder

Jeder hat hier seine Stimme, und sie hat Werth, sobald sie eigene Erfahrung, oder auch nur wohlwollende Meinung darthut und erläutert. Bei einer praktischen Wissenschaft, wie die unsrige ist, beruhet der Werth einer für sie zunächst bestimmten Zeitschrift einzig auf Seiten des Publikums, ja es liegt offenbar vor Augen, und der Gemeinheit zur Last, wenn nicht jedes Theilnehmers Wunsch befriedigt wird. Es kann unmöglich eine richtige Forderung an den Herausgeber seyn, wenn man von ihm verlangt, von sich aus die verschiedentlichen Wünsche zu befriedigen. Der Herausgeber steht nur im Dienste der Gemeinschaf- und seine Funktion beschränkt sich auf die Anordnung und vermittelte Korrespondenz. Nur hie und da kann es ihm erlaubt seyn, sein Wort mit zu sprechen, allein es wird auch Pflicht für ihn, daß er besonders bemerkt, was sein zugefügtes Wort sey. In solcher Hinsicht darf sein Mitsprecher durchaus nicht mehr gelten, als die Stimme eines einzigen. Möchte doch auch diese Bemerkung dahin gedeihen, unser gewerbswissenschaftliches Verein dahin zu bestärken, daß es die edelsten Früchte zur Reife bringt!

Es wurde in dem Eingangs erwähnten Aufsatze dargethan, daß der gemeine Klee — Trifolium pratense — welcher im vorigen Jahre gesäet ward und in diesem benutzt werden sollte, in der

der Regel in Rückfall gekommen sey. Auch führete ich dabei einige Ausnahmen an und suchte die vorbefindlichen Ursachen zu erörtern. Ich hielt dieß um so nützlicher, weil das Unterscheidende sich aus dem Kontraste am deutlichsten offenbart und anschaulich macht. Dieser Nachricht ist zur Zeit nur von einem einzigen, aus dem Kreise unsers Vereins, entgegnet worden.

Herr Sputh, Pachtinhaber des Ritterguts Trachenau, wurde neulich durch den in Rede stehenden Bericht veranlaßt, mir eine specielle Nachricht über seine dießjährige Kleeärnte zu ertheilen.*)

Dieser

*) Das Rittergut Trachenau liegt dicht am linken Ufer der Pleiße, 2 Stunden von Borna, 1 St. von Lobstädt und 4 Stunden von Leipzig. Dieses Gut ist in der Geschichte der Landwirthschaft merkwürdiger, als mancher wissen dürfte. Es war nämlich früherhin der Sitz des berühmten Landwirths und Schriftstellers, Herrn Landkammerraths von Schönfeld, ich nenne seinen Namen mit Ehrfurcht. Er war ein Zeitgenosse und gewissermaßen auch Nachbar von unsern großen Schubert von Kleefeld; er beförderte das Gute im Stillen, was dieser (wahrhaftig zum Glück für die Sache) mit Geräusch that. Unter die größern Verdienste des Herrn von Schönfeld gehört die Einführung des Oelsaatbaues in Sachsen, vorzüglich des Rapses. — Er war meines Wissens der erste, der lehrte, daß man bei der Landwirthschaft allgemeine

Dieser Bericht gehet dahin, daß man in Traschenau und in den nächsten Umgebungen auch dieß Jahr eine gnügende Kleeärnte gehabt habe. Auch der grüne Klee, welchen ich im vorigen Hefte näher angegeben habe, gerieth überaus gut. Indeß wollen wir uns dabei nicht länger aufhalten, als uns nöthig scheint, die Verhältnisse einer ungewöhnlichen Erscheinung zu entwickeln, deren Kenntniß wir Herrn Sputh verdanken, welcher mich freundschaftlichst aufforderte, das Ganze in Augenschein zu nehmen, was denn auch am 22. Septbr. ungesäumt geschah.

Der Boden stehet der Güte nach, zwischen einem Auen- und Höhenboden, und das Ganze trägt die augenscheinlichsten Spuren, daß derselbe in frühern Zeiten durch große Ueberschwemmungen gebildet worden sey. Wenn man auch hier und da wieder eine Abwechselung der Bestandtheile bemerkt,

Grundsätze ausmitteln und von diesen ausgehen müßte und widersprach den Zeitgenossen, die alles Heil in die Form setzten. Das Leipziger Intelligenzblatt enthält von ihm mehrere sehr interessante Abhandlungen. Ein größeres Werk: die Landwirthschaft und deren Verbesserung ꝛc. was 1773 erschien und späterhin eine neue Auflage erhielt, und ein kleineres: Lehrbuch der ganzen Landwirthschaft, das 1778 gedruckt ward, als der Todt schon seinem thätigen Leben ein Ende gemacht hatte, sind seine landwirthschaftlichen Schriften.

merkt, so findet man doch durchaus eine Mischung von Sand und Lehm. Durch eine lange gute Bestellung ist die Erdkrume leicht krümmlich worden. — Die Unterlage ist, so weit man sie kennt, ein grandiger Kies. Die Oberfläche zieht sich meistlich an sehr sanften Neigungen hin, so daß weder das Regen- und Thauwasser sich reißend nach den tiefern Lagen stürzt noch irgendwo eine Stauchung erleidet. Am Fuße dieser Felder fließt die Pleiße etwas faul hin und überschwemmt bei höhern Wasserständen die zum Theil uneingedämmten Wiesen, die, beiläufig gesagt, nicht unter die vorzüglichsten Auenwiesen zu zählen sind, denn es fehlt ihnen sehr an guten üppigwachsenden Grasarten.

Mithin dürfte der hiesige Boden in diejenige Klasse zu setzen seyn, welche der Herr Staatsrath Thaer einen Gerstenboden nennt. Auch bestätiget sich durch den freudigen Wuchs aller unser landwirthschaftlichen Pflanzen, daß alle Bedingungen erfüllt werden, welche von einer solchen Bodenart verlangt werden.

Die sämmtlichen Felder stehen in einer vorzüglichen Bearbeitung und Kraft. Denn es dürfte nicht leichtlich einen sorgsamern Landwirth geben, als Herr Sputh ist. Offenbar sind seine Felder in die Höhe gekommen und sie stehen wirklich auf dem Punkte, wo man unverlegen jede Pflanzenart hin-

hinbringen kann, ohne sich an ein System ängstlich zu binden.

Herr Sputh ist mit vieler Klugheit aus der Dreifelderwirthschaft getreten und hat eine für das Lokal passende Fruchtwechselwirthschaft eingeführt, mit der zuverlässig jeder Wechselwirth zufrieden seyn dürfte. Herr Sputh hat sich erbitten lassen, uns, vielleicht im nächsten Hefte, sein trefliches Wirthschaftssystem vorzulegen.

In der Regel werden jetzt in Trachenau 14 Aecker (à 300 Quadratruthen) theils mit gemeinen Klee, theils mit der sogenannten grünen Art, wie schon erwähnt worden, angebaut. Ich bemerke nur beiläufig, daß in Trachenau eben dieser Klee allemal 14 Tage oft bis 4 Wochen später in Blüthe tritt als der gemeine. Also grade zu einer Zeit, wenn der erste Schnitt des letztern vorbei ist, und der zweite noch nicht genommen werden kann.

Bisher wurde auch hier der Klee in der Regel unter die Gerste gesäet. Auch sind immer, so lange Herr Sputh das Gut theils als Administrator, theils in der Folge als Pächter bewirthschaftet, gute Kleeärnten erfolgt und keine Mißärnte nachzuweisen. Daß auch in diesem Jahre, wie doch so allgemein der Fall gewesen ist, der Kleewuchs nicht in Rückfall gekommen sey, ist schon oben erwähnt worden. Nur ist hier noch anzumerken, daß der erstere

erstere Schnitt um etwas geringer war als der zweite.

Herr Sputh läßt seit mehrern Jahren den jungen Klee im Herbste mit den Schafen behüten. Dieß sahe ich vorm Jahre, dieß sahe ich heuer wieder. Er hat mir Gründe angegeben, welche sein Verfahren, auf das Lokal berechnet, gänzlich vertreten.

Also wieder ein Punkt, der unter den Landwirthen schon so vielen Streit veranlaßt hat — und immer noch nicht durchaus berichtiget ist. Möchte man es doch zur Sache machen, die mit möglichster Schärfe in allen ihren Beziehungen erörtert werden muß. Vergleichen wir nur Ursachen und Wirkungen aus einem und demselben Gesichtspunkte, so werden wir bei Beurtheilung einzelner Fälle nicht leicht unrichtige Resultate aufnehmen. Und eben aus den vielen einzelnen Erfahrungsfällen, die man richtig beurkundet, werden für die allgemeine Wissenschaft untrügliche Grundsätze ausgemittelt *).

Doch

*) Vielleicht könnte mancher Leser glauben, als sey man in Trachenau genöthiget den Klee aus Mangel an Futter abzuweiden. Mir ist es Pflicht dieser Meinung entgegen zu versichern, daß man in Trachenau auch jetzt nicht genöthiget ist, ängstlich auf Futter zu denken. Dieses fehlt nicht einmal dem Rindviehe, zum Beweise kann ich versichern, daß am

Doch wir wollen zum Hauptzwecke unserer gegenwärtigen Unterhaltung übergehen.

Das ist eine Beschreibung desjenigen Klees zu geben, welcher im Frühjahre in den Roggen gesäet wurde, ohne ihn zu eggen oder zu walzen.

Ich wünschte, daß jeder meiner Herrn Kollegen diese Breite Klee, wie sie sich gegenwärtig dem Auge vorlegt, selbst sehen könnte. Ein Theil davon ist zum Samenertrage bestimmt, um zu erfahren, wie weit hier die Natur gehen kann und welcher Erfolg im künftigen Frühjahre sich darthun dürfte. Also ein Versuch, der nicht nur dem Eigenthümer desselben, sondern uns allen wichtig seyn muß.

Dieser Klee hat jetzt völlig abgeblühet und ganz das Ansehen wie ein Samenklee im Vorsommer zu haben pflegt. Es herrscht dieselbe Gleichheit der Blüthe, und nur selten ist ein Spätling zu bemerken. Ich bemerke diesen Umstand, weil er mir besonders bemerkenswürdig scheint.

Ein

am 22sten Sept. das Kraut noch nicht zur Hälfte abgeblattet war und daß zum ersten Frühlingsfutter eine Breite Raps, welcher in die Roggenstoppel gesäet ward, vortreflich wächst. Man nennt ihn hier Stechraps, weil er nicht zu Samen bleibt, sondern lediglich das Vieh damit gefüttert wird.

Ein anderer Theil ist indeß weiter zurück und wird gegenwärtig in täglichen Portionen für das Vieh als Grünfutter abgemäht.

Beide aber haben eine Höhe von $1\frac{1}{4}$ Elle, stehen in voller Kraft und sind blattreich. In Hinsicht der Stärke der Halme habe ich keinen Unterschied gegen den Sommerklee finden können. Mit einem Worte, niemand würde diesen Klee für dießsömmerigen ansehen, sondern für einen kräftigen Nachwuchs halten. Außer, daß er blatt und stängelreich ist, bemerkte ich nirgends zurückgebliebene Stellen, vielweniger solche, wo er zu fehlen schiene. Dort, wo er noch einigermaßen in Blüthe stand, verbreitete er auch seinen gewöhnlichen Honiggeruch, der zur Blüthezeit im Sommer statt zu finden scheint.

Ein dritter Theil ist im kraftvollsten Nachwuchse und der zweite, vielleicht nicht minder ergiebige Schnitt steht zu erwarten. Ein lebhafteres Grün dieses Kleefeldes erinnere ich mich nicht bei einem Nachwuchse gesehen zu haben.

Noch liegt es mir ob besonders zu bemerken, daß gleiche Erscheinung auch auf den an- und naheliegenden Bauerfeldern statt fanden. Ein Unterschied war nicht zu bemerken. Ich sahe auf diesen letztern Felder ebenfalls Klee, der bereits verblühet hatte, und solchen, welcher nach dem ersten Schnitte

in

in Nachwuchse stand, der einen reichlichen zweiten Schnitt verspricht.

Dieß sind Thatsachen, welche vor den Augen vieler liegen, auch verbürge ich meinen ehrlichen Namen auf ihre Richtigkeit.

Wir wollen nun einige Folgerungssätze daraus herzuleiten suchen und darauf hin angeln, für das praktische Gewerbe Nutzen zu gewinnen, denn das muß doch jeder Zeit unser bleibender Zielpunkt seyn.

Es ist wahr, und die erhaltenen Berichte, wie meine eigenen Wahrnehmungen bestätigen es immer mehr, daß der Wuchs des heurigen Klees, ich meine den im Frühjahr gesäeten, sehr gut gewachsen ist, trotz aller der Dürre, welche uns eben so hart getroffen hat, als anderwärts. Wo sonst die Felder in Kraft stehen, kann man allenfals, wenn er auch unter ein Sommergetreide gesäet wurde, auf einen Schnitt in diesem Herbste rechnen. Indeß ist der Unterschied des Klees, welcher in Sömmerung gesäet, gegen den, welchen man im Frühjahre in den Roggen brachte, zu groß, als daß das Vortheilhaftere nicht dem Roggenklee zugestanden werden müßte.

Billig müssen wir uns nun zu der Frage berufen fühlen: worin denn eigentlich die Ursache des erkannten Unterschiedes liege?

Ich maße mir keineswegs an, diese Frage vollständig und mit wissenschaftlicher Schärfe zu beant-

worten, sondern wage vielmehr nur in folgenden einen unvollständigen Versuch dazu.

Der Kleesamen kommt, wenn er im Frühlinge zeitig in dem Roggen gesäet wird, grade in einen Zustand, wo die Keimkraft von mehrern Seiten unterstützt wird. Einmal bekommt er eine Lage am äußersten Rande der Erde, und das will er, wie alle ölige Gesäme. Man betrachte nur ihr freudiges und kraftvolles Auflaufen. Die Blätter des Roggens verhindern, daß Luft und Sonne ihn im Keimen nicht stören. Eine Pflanze, so lange sie noch auf die Bildung der ersten Anlage einzig ihre Kraft verwendet, will Schatten, oder was dem gleich ist, Stickluft haben. Es thut mir leid, daß ich mich hierüber nicht weiter in der Kürze erklären kann. — Die Blätter der Roggenpflanze sind ziemlich nahe an der Erde, stehen zum wenigsten vertikal. Dieser Umstand macht, daß in der Folge, wenn das Samenkorn aufgelaufen ist, und nun die freie atmosphärische Luft bedarf, das junge Pflänzchen sich weiter und schnell ausbilden, also an sich selbst Kraft gewinnen kann. Dieß alles findet bei Gerste und Hafer nicht statt. Denn säet man den Kleesamen mit ihnen zugleich aus, so wird der Acker zu sehr von der atmosphärischen Luft durchdrungen, als daß dem sehr bald keimenden Kleesamen nicht Eintrag geschehen sollte. Ist der Acker trocken, so geht freilich der Kleesame

nicht

nicht auf, sondern thut es erst, wenn für ihn günstigere Umstände eingetreten sind. Oder der Acker wird während dem Auflaufen luft- oder sonnentrocken. Auf diesen Fall verdirbt entweder das zarte Pflänzchen, oder erhält sich nur bis günstige Umstände eintreten als Schwächling. Säet man den Samen in die eben aufgelaufene Gerstensaat, so ist dieselbe entweder selbst leidend in Trockenheit, oder bei günstiger Witterung und Boden im lebhaftesten Wuchse, und entnimmt als die vollkommneste und frechste Pflanze alle die Vegetationskraft, die der Boden bildet. — Nun kommt noch dazu, daß späterhin die vielen, langen und breiten Blätter dem Klee offenbar im Nachtheile stehen. Auch darf man nicht übersehen, daß jetzt mit dem Klee zugleich die Unkrautsamen auflaufen, welche an der Oberfläche der Erde sind. Vielleicht schadet dem jungen Kleepflanzen das Setzen, Senken, des Erdreichs, welches um diese Zeit statt findet. Man bedenke nur seine kurzen und zarten Wurzeln.

Folgende Vortheile scheinen mir dagegen in physikalischer Hinsicht dem jungen Klee im Roggen zu Gute zu kommen.

Der Kleesame wird zu einer Zeit an die Oberfläche des Bodens gebracht, wenn die Kraftfülle der Erde eben nach dieser Oberfläche zu strebt. Wer wird dieses Phänomen in der Natur leugnen? Woher anders die Vorzüge der frühesten Saaten,

 ehe

ehe die Natur noch Kraft verschwendet? Davon sind wir alle überzeugt und ich glaube kein Landwirth würde eine späte Sommersaat machen, wenn er nicht mögliche mechanische Zerstörungen zu befürchten hätte, ich meine die Spätfröste.

Zu dem schießen jetzt im Roggen wenig Unkräuter auf. Denn die Gesäme derer, welche hart an der Oberfläche lagen, liefen im Herbste schon auf, und der Winter wußte den Pflänzchen ein Ende zu machen *).

Ferner steht ein Roggenfeld jetzt in thätiger Kraft als bei Gerste, Hafer oder einer andern Saat der Fall ist. Zu diesen ward neu bestellt, das Roggenfeld aber nicht. Dieß ist grade für die junge Kleepflanze zuträglich, denn es senkt sich nicht weiter, wobei die Wurzeln leiden würden.

Vielleicht kann mancher glauben, daß die Roggensaat bereits dem Acker alle Kraft entzogen hätte, weil sie schon viele Monate von Boden gezehrt habe. Ich kann dieser Meinung keineswegs beitreten, weil ich

*) Man hat sich öfters gewundert, warum im Sommergetreide mehr Unkräuter wachsen, als in der Wintersaat, auch sich wohl nicht die Erscheinung erklären können, daß in der Sömmerung eigene Arten von Unkräutern wuchern, die man in der Winterung kaum findet. Man betrachte nur nach der Saat die Felder, und man wird nicht länger in Verwunderung stehen.

ich sehr wohl weiß, daß den Herbst über die Roggensaat bloß aus der Tiefe die Narung herauf holt. Diese Meinung wird man mir nie widerlegen können, vielmehr bin ich der frohen Hofnung, daß die Sache in der Folge für das praktische Gewerbe nützlich seyn werde. Das Fellenbergische System wird die Form zu meiner Theorie geben, wie ich mit festen Zutrauen vermuthe.

Auch in mechanischer Hinsicht wird der Roggen dem Klee nützlicher oder vielmehr weniger schädlich als Sommersaat. Ich habe schon in Erwähnung gebracht, daß der Roggen beim Anflaufen dem Klee sogar nützlich sey. Auch in der Folge findet noch Schutz statt, ob ich gleich selbst darauf wenig rechne. Nämlich ein Roggenfeld wird für die Luft nie so undurchdringlich als Gerste und Hafer. Rückt die Reife des Roggens heran, so verschwinden auch die Blätter und die Halme stehen bloß da.

Noch wichtiger aber mag der Umstand seyn, daß der Roggen dem eingesäeten Klee viel eher Platz macht, als bei Gerste und Hafer geschieht. Es wird eine natürliche Folge, daß der Roggenklee einen gewaltigen Vorsprung bekommen müsse. Hätte man heuer nicht eine so überaus anhaltende Trockenheit und noch dazu eine drückende Sonnenwärme gehabt, so würde man sicher auf den Gedanken gekommen seyn, daß der Klee, eben weil er zur Zeit

größten Hitze frei wird, leiden müsse. Allein dieser Furcht sind wir nun in der Folge wohl überhoben.

Am Rheine, berichtet Medicus, soll man den Klee auf reines Feld säen, nämlich nicht unters Getreide, und meint, geleitet von seiner eigenen Erfahrung, daß er schnell heranwachse und geschnitten werden könne. Dieser verdienstvolle Naturforscher beschuldiget uns sogar eines Geizes und einer Unklugheit, wenn wir den Kleesamen in Gerste oder eine andere Getreideart säen. Die Umstände, besonders so lange wir bei der Dreifelderwirthschaft verbleiben müssen, entschuldigen aber unser Verfahren. Uebrigens aber wollen wir das Eine noch das Andere vertreten.

Endlich erwäge ich noch den Umstand, daß ein Roggenfeld schon deshalb dem Klee günstig seyn müssen, weil solches bei der Dreifelderwirthschaft wenigstens in größerer Kraft steht, als wo Gerste und Hafer erbauet wird.

Man ist wohl schon überhaupt von der Meinung zurückgekommen, daß man den Klee als eine Brachpflanze ansehen oder mit andern Worten nur abnutzen könne, ohne nöthig zu haben etwas mehr als den Samen dazu herzugeben.

Die Erfahrung hat uns zu oft und laut genug gesagt, daß der Klee nur alsdann nicht nur sicher gebauet werden könne, sondern auch vortreflich ge-

rathe,

rathe, wenn das Feld selbst in bester Geilung steht. Es bestätiget sich daher allgemein, daß man dort die treflichsten Kleeärnten habe, wo man überhaupt im Feldbaue vorgerückt ist, wo die Felder überhaupt vermöglicher geworden sind. Ein Boden kann auf diesem Fall von Natur schlecht scheinen, so wird man sich doch eines guten Klees darauf erfreun. Im Gegentheil ist es gar nicht zu leugnen, daß man daselbst, wo der Boden an sich gut ist, aber ihm eine gute Bearbeitung und Saatordnung fehle, der Klee selbst mißlich geräth. Freilich erkennt mancher sein Feld für gut, was im Vergleich mit andern Feldern doch gering heißen darf. Es kann daher wohl seyn, daß mancher am Mißwachse Schuld sey, wenn er den Klee, der doch Geilung haben will, in ausgetragene Felder bringt und zu seinem Wachsthume ein Jahr noch später hinaus anweißt. Eines andern Feld verträgt es, daß beweisen auch bei uns tausend Beispiele. Sicher aber sind diese Felder, während daß sie zum Kleewuchs ausliegen, noch kraftvoller als jene waren, wie sie Roggen trugen.

Also können wir wohl Fälle statuiren, daß es nicht allemal wohlgethan sey, den Klee systematisch streng in die abgesäete Felder zu verweisen, sondern besser thäten, diese nützliche Pflanze, wie ein anderes Futterkraut, mit einer Mitgift austhun.

Das geschieht ja wohl schon hie und da. Man besamt nämlich die Kartoffel-, Rüben- und Krautäcker im Frühlinge mit Gerste und bringt unter diese den Klee. Hier kommt offenbar dem Klee des Ackers Kraft zu Gute. Diese Art Klee zu bauen, ist bei den Wechselwirthen üblich, ist aber auch bei uns schon nicht mehr unbekannt.

Daß unsere Sommerfelder in schwächerer Kraft stehen als man wünscht, davon können wir uns fast in der Regel an der Sommersaat selbst überzeugen. Wir erbauen als Dreifelderwirthe nur da ein stammhaftes Sommergetreide, wo wir tüchtig Dünger aufschlagen können und das Feld in anhaltende Kraft gebracht haben. In Sachsen haben wir vielleicht mehr solche Dreifelderwirthschaften, als in andern Ländern. Ein Wechselwirth, der freilich Sachsen niemals sah, wollte mir den Ertrag nicht zugestehen, den man in unsern bessern Wirthschaften gar nicht selten hat. Er meinte, derselbe könne nur eine Eigenheit des Wechselsystems seyn. Freilich Dreifelderwirthschaften im Norden und solche in Sachsen sind sich wohl nur im Namen gleich.

Indeß ich gestehe dem Wechselwirthe zu, daß sein Sommergetreide üppiger wachse als das unsrige, ja daß ich selbst unsere Gerste und Hafer, in der Folge auf Roggen, mit diesem letztern in Ansehung des Wuchses gar nicht im Verhältnisse finde.

Denn

Denn wo ein dreielliger Roggen wächst, ist eine $\frac{3}{4}$ Ellen hohe Gerste und Hafer zu einer Elle, wie mir scheint, nicht im richtigen Verhältnisse. Sind wir nicht so weit, daß wir eben so gut Sommerfrüchte erbauen, als man sie auf gleich geeigneten Boden beim Wechselwirthe findet, so steht vielleicht unsere Wirthschaft der seinigen nach und wir verdienen seinen Tadel. Doch ich komme wider meinen Willen zu weit ab.

Ohnerachtet wir durch das Säen des Klees in den Roggen leichtlich zu einen treflichen Wechsel der Früchte übergehen können, so will ich doch dieß für dießmal übergehen und nur kürzlich die geringern Vortheile erwähnen, die dem Dreifelderwirth zu statten kommen, wenn ihn die Verhältnisse dazu auffordern.

Einmal bekommen wir von diesem Klee schon einen Schnitt im Herbste, also gerade zu einer Zeit, wenn wir desselben sehr bedürftig sind.

Andern Theils kommt auch solcher Klee im Frühjahr viel eher, als der in der Sömmerung gesäete.

Und endlich kommt ein solcher Klee zu kraftvoll in den Winter, als daß man nicht annehmen sollte, er werde denselben gut überstehen.

Schlüßlich bemerke ich noch, daß ich das Säen des Klees in Roggen nicht etwa für etwas Nagelneues auszugeben gedenke. Es ist dieß bei uns

zwar

zwar noch nicht Gewohnheit, sondern mehr unter die Ausnahmen zu zählen als in die Regel zu setzen.

Bei den Belgen ist nach Schwerzens Bericht unsre hier behandelte Kleesaat üblich. „Der Kleesamen, sagt er, wird allemal im Frühjahr, gewöhnlich im Februar, über das Wintergetreide her gesäet; und im Fall der Boden trocken ist, wird die Egge rückwärts darüben hingezogen, ausserdem nicht. Es ist ohne Zweifel ein Versehen, wenn im dritten Stücke des 6ten Jahrganges der Niedersächs. Annalen S. 101. gesagt wird, daß der Klee in Brabant um die Saatzeit des Weizens und und Roggens ausgesäet werde. Es soll vermuthlich heißen über Weizen- und Roggensaat."

Schon der frühere Schriftsteller Man sagt ausdrücklich: die Niederländer säen den Klee allgemein im Frühjahre auf den jungen Roggen, und wenn dieser abgeärntet ist, kommt der junge Klee zum Vorschein. Diese Pflanzen schießen mit solcher Kraft auf, daß sie im Herbste gemähet und dem Viehe gefüttert werden können. — Bei dem Niederländer ist diese Methode zwar die gemeinste, allein auch unter Sömmerung bauen sie Klee, je nachdem ihnen die Umstände und Verhältnisse Vortheile darbieten.

Pohl.

Dekor

Oekonomische Zeitung.

1. Bitte an die sämmtlichen Leser dieser Zeitschrift.

Wer nur einigermaßen mit dem Bonitirungsgeschäfte der Bodenarten bekannt ist, dem wird es nicht fremd seyn, daß selbst jeder empirische Boniteur (wie z. B. die Dorfschulzen) genau auf die wildwachsenden Pflanzen und ihren mehr oder minder üppigen Wuchs achtet, welche diese oder jene Bodenart überziehen. Die Botaniker haben auch schon lange auf dieses Verhältniß der Gewächse zum Boden geachtet, indessen ist dieser Gegenstand lange nicht der Aufmerksamkeit von ihnen gewürdigt, die ihm eigentlich hätte werden sollen. Daß aber die Sache von höchst wichtigem Einflusse auf den wissenschaftlichen und selbst dem empirischen Betrieb des landwirthschaftlichen Gewerbes ist, wird hoffentlich wohl niemand in Zweifel ziehen, da durch sie die genaue Kenntniß des Bodens beträchtlich vermehrt und die Auswahl des Platzes für unsere angebauten Gewächse sicher bestimmt wird. Wie ich eben

sagte

sagte, haben wir von den Naturforschern bis jetzt wenig oder nichts über diesen Gegenstand; zum wenigsten nichts genaues und bestimmtes: ich habe daher seit einiger Zeit alle mögliche Beobachtungen und Erfahrungen hierüber gesammelt, und schon über 50 zur Berichtigung dieses Gegenstandes abzweckende chemische Analysen verschiedener Bodenarten aus verschiedenen Gegenden vollendet, so wie mehrere vor mir liegen, welche noch meiner Untersuchung warten. Die Resultate dieser Untersuchungen, so wie eine genaue Beleuchtung dieses wichtigen Gegenstandes werde ich, damit ein Jeder weiß, was bis jetzt ausgemittelt ist und was noch genauer untersucht werden muß, in einer kleinen Schrift, unter dem Titel: „über das Verhältniß der Gewächse zum Boden" (welche hoffentlich noch zu Ostern im Buchhandel erscheinen wird), mittheilen. Da ich aber in dieser schwierigen Arbeit erst die Bahn gebrochen habe; da ich ferner weiß, daß noch sehr vieles zu thun übrig ist, und daß noch mehrere Jahre darüber hingehen können, ehe ich nur einigermaßen mit der ganzen Arbeit aufs Reine seyn werde; und da mit mir gewiß jeder Landwirth wünschen wird, sie so viel als möglich zur Vollkommenheit zu erheben, so wünschte ich, daß die sämmtlichen Herrn Landwirthe unseres deutschen Vaterlandes mir merkwürdige Ackerbodenarten, Mergelarten, Moderarten oder andere

dere mineralische Düngungsmittel, die ihnen ihr Boden liefert, mittheilten; wobey ich aber folgende Bemerkungen mache, die ich wohl zu berücksichtigen bitte.

1) In meiner Schrift werde ich die analysirten Bodenarten genau beschreiben, die darauf vorkommenden Unkräuter genau angeben ꝛc.; sollte man also hier oder dort Bodenarten finden, welche mit den beschriebenen völlig übereinstimmen, so bedürfte es natürlich der Uebersendung derselben nicht.

2) Sollte einer oder der andere der Herrn (vielleicht z. B. einige der Herrn, welche unser Institut bis jetzt mit ihrem Aufenthalt beehrt haben) hinreichende Fertigkeit und Gelegenheit haben, die Bodenarten selbst chemisch zu untersuchen, so würde es mir sehr angenehm seyn, wenn mir nur die Resultate dieser Untersuchungen mitgetheilt würden.

3) Werden mir aber Bodenarten in natura aus einer oder der andern Gegend mitgetheilt, so muß ich bitten:

a) Mir nicht zu geringe Quantitäten zu senden, weil oft mehrere Untersuchungen damit vorgenommen werden müssen; ein halbes Pfund ohngefähr wäre mir schon hinreichend; größere Quantitäten sind nicht nöthig.

b) Die Bodenart etwas abtrocknen zu lassen, weil, wenn sie feucht eingepackt wird, sie leicht, besonders wenn es ein humoser Boden ist, schimmelt und

und dadurch einigermaßen schon eine Zersetzung erleidet; auch müssen die größern Steine und die groben Pflanzenfasern davon entfernt seyn.

Ferner müßte ich mit diesen Bodenarten mir Auskunft über die folgenden Fragen erbitten:

1) Wo wurde der Boden aufgenommen? — War es ein Hügel, ein Abhang, eine Niederung, eine Fläche rc. kurz die genaue Bestimmung der Lage; ist es Mergel oder Moder — die Bestimmung der Tiefe und der Mächtigkeit.

2) War der Boden im gedüngten Zustande oder nicht, und ist ersteres der Fall, womit und ungefähr wie stark und wann war er zuletzt ausgedüngt?

3) Wie ist der Untergrund beschaffen? — Zeichnet sich dieser sehr aus, so bitte ich noch um eine genaue Beschreibung oder eine Probe desselben.

4) Welche angebaute Frucht gedeiht am besten auf diesem Boden, bei welcher Düngung und in welcher Folge? —

5) Welche Unkräuter wachsen vorzüglich auf dem Boden? Welche wachsen auf ihm besonders unter dieser, und welche unter jener Frucht? — Die häufigsten bitte ich unterstrichen aufzuführen. Sollte jemand im Bestimmen der Pflanzen nicht geübt seyn, und eine häufig bei ihm vorkommende Pflanze nicht kennen, so bitte ich nur ein getrocknetes Exemplar beizulegen. — Auch müßte ich um die Bemerkung

merkung bitten, ob dieses oder jenes Unkraut sehr üppig oder kümmerlich wächst? —

6) Befinden sich Stellen auf den Aeckern, welche sich durch den häufigen Wuchs einer Pflanze besonders auszeichnen, so bitte ich von dieser Stelle eine Probe beizulegen und die Pflanze zu bemerken.

7) Welche Pflanzen zeigen sich in vorzüglicher Menge an den Ackerrändern (Rainen) und Wegen?

8) Ist der Boden Ueberschwemmungen ausgesetzt? — Und lassen diese eine gut oder schlecht auf ihn einwirkende Substanz zurück? —

9) Liegt der Acker an einem Abhange, so bitte ich auch zu bemerken, nach welcher Himmelsgegend er mit seiner Fläche geneigt ist? —

10) Beim Mergel und Moder bitte ich auch um eine Probe des Abraums, und um die Anzeige der auf ihm wachsenden Pflanzen. — Da ich wahrscheinlich viele Beiträge zu dieser Arbeit erhalten werde, so bitte ich um die Anzeige, ob ich gleich nach Beendigung der Untersuchung die Resultate einschicken soll? — weil ich sonst im entgegengesetzten Fall diese in den Nachträgen, welche ich, wie sich von selbst versteht, zu der vorher angezeigten kleinen Schrift liefern werde, öffentlich mittheilen werde, um mir dadurch viele Briefe zu ersparen.

Zwar fühle ich, daß ich eine mühevolle, zeitraubende Arbeit unternommen habe, und daß ich meine Zeit und Kräfte gehörig werde anstrengen müssen,

müssen, um sie glücklich durchzuführen, indessen der Gedanke, das landwirthschaftliche Gewerbe dadurch eine Stufe höher zu erheben und mehrern meiner Mitbrüder auf eine reelle Weise dadurch zu nützen, muntert mich dazu auf, und so hoffe ich, der Himmel wird mir wie bis hieher Gesundheit und Kraft, und die Herren, an die ich meine Bitte wende, werden mir durch ihre gütigen Uebersendungen merkwürdiger Bodenarten hinreichende Gelegenheit geben, diesen zweifelhaften Gegenstand so viel als möglich ins Licht zu setzen.

Die Briefe und Päckchen gelangen sicher zu mir, unter der Adresse, „an

Georg Crome,
Doktor und Professor am landwirthschaftlichen Institute zu Mögelin bei Wriezen a. d. O. (über Berlin und Strausberg)

2. Güterverkauf.

Eines der größten und schönsten Rittergüter in der besten Pflege Sachsens nach Altenburg zu gelegen, soll unter sehr vortheilhaften Bedingungen verkauft werden. Es hat schöne Wohn- und Wirthschaftsgebäude, Ober- und Erbgerichte, über 7 Dörfer hohe, mittel und niedere Jagd, Jus patronatus über 3 Pfarren, Brauerei, Hutung und Trift über 4000 St. Schafe, es ist allodial- und altschriftsäßig. Dabei befinden sich an Grundstücken

den

den Acker zu 1 Dreßdner Scheffel Roggenaussat gerechnet: 2678 Acker schönes tragbares Feld; 486 Acker Heu- und Grumt-Wiesen; 652 Acker Eichen-, Birken- und Ellern-Holz gutbestanden; 30 Acker Lust-, Obst- und Grase-Gärten; 21 Acker besetzte Teiche ohne die Fischhälter und wilde Fischerei; 16000 Thlr. baare Geldzinßen; 120 Thlr. Gerichtsnutzungen; 867 Thlr. die Frohndienste; 750 Thlr. die Triftgerechtigkeit für 4000 Stück Schafe; 200 Thlr. die Jagden; 500 Thlr. die Ziegelei; 200 Thlr. die Brauerei; 3685 Thlr.

Die jährliche Nutzung des Guts, den Raps zu 6 Thlr., Weizen 3 Thlr., Korn 2 Thlr., Hafer zu 1 Thlr. gerechnet, nach Abzug des Samens, Drescherlohn und Wirthschaft, ist an Felde, Schäferei, Rindvieh, Schweine, Federvieh, Zinsen, Gerichte, Frohnen, Jagd, Ziegelei, Brennerei, Gärten, Fischerei, Holzes u. s. w. 26455 Thlr. Das Inventarium besteht in 4000 Stück veredelte Schafen, 120 Stück Rindvieh, 12 Zuchtsauen, 24 St. Ackerpferde u. s. w.

Von mehrern verkäuflichen Gütern liegen Anschläge zur Durchsicht bei mir (in Abschrift gegen die Schreibegebühren). Reelle Kauflustige werden ihre Wünsche befriedigen. — Ein größeres und 5 kleinere werden gesucht. Auch werden mehrere Pachtungen gesucht.

3. Dienst-

3. Dienstgesuche.

Unter mehrern andern jungen und ältern Landwirthen, die Verwalterdienste suchen, kann ich besonders zwei empfehlen, und außerdem noch die Empfehlung ihrer Lehrherren und Principale, bei denen sie in Dienste gestanden, nachweisen. Beide schreiben eine gute Hand, verstehen eine genaue Rechnung zu führen, sind gut gebildet, und haben gewiß die Eigenschaften, die einen jungen Landwirth empfehlen. Ihre Bedingungen sind billig.

Ein Schäfer, welcher bereits auf Rittergütern theils als Meisterknecht, theils als Schäfer gedient und gute Atestate vorzeigt, sucht anderweit Dienste.

Ein brauchbarer Hofmeister wird gesucht, so auch eine Ausgeberin, die das Gesindewesen und die Viehwirthschaft zu beschicken hat. Pohl.

4. Anzeige.

Von Michaelis an wohne ich im Storchsneste, dicht am äussersten Petersthore. Die Expedition für landwirthschaftliche Angelegenheiten ist im Vorderhause von Thorwege herein links, eine Treppe hoch. In Hinsicht meiner uneigennützigen Gefälligkeit, wie in möglichster guten Besorgung der vorkommenden Geschäfte soll die Ortsveränderung keinen Einfluß haben. Briefe zur Post an mich bedürfen nur meines Namens Angabe

Friedrich Pohl, Oekonomieinspektor.

Abhandlungen.

I.

Anleitung
zum
Kochen und Braten im Wasserdampfe.

I. Einleitung.

§. 1. Erfindung und Geschichte des Kochens und Bratens im Dampfe.

Nur in so fern dürfen wir uns der Erfindung des Kochens und Bratens im Wasserdampfe, nicht anmaßen, als wir dazu veranlaßt worden sind. Was daher durch uns in der Sache weiter geschah, und solche überhaupt dahin gedieh, wie sie jetzt in unserer beschränkten Haushaltung statt findet und im gegenwärtigen Büchlein treulich beschrieben werden soll, wird sich in der Folge offenbaren, wenn wir die Geschichte davon umständlich erzählen.

Da wir voraus setzen dürfen, daß die meisten Leser und Leserinnen, einige Unterhaltung an dieser Geschichte finden dürften, so wollen wir treulich erzählen, wie wir anfänglich dazu veranlaßt, und wie wir in der Folge dabei eine Wahrnehmung nach der andern zu machen, das frohe Vergnügen hatten. Wer sollte sich nicht gelungener Bemühungen erfreuen, zumal, wenn solche überhaupt mit einem schuldlosen Interesse verschwistert erkannt werden und neue Vortheile darbieten?

Vor ohngefähr 12 Jahren las ich in den brittischen Miscellen, welche mein verehrlicher Landsmann Hüttner, herausgab, daß in den Küchen der reichen Engländer üblich sey, bei Wasserdämpfen sehr wohlschmeckende Speisen zu bereiten; bei dieser Gelegenheit gab Hr. Hüttner gleichsam nur im Vorbeigehen an, daß man in den Gefäßen, deren man sich zum Kartoffelkochen bedient, durchlöcherte Einsatzmaschinen hätte. Besonders erwähnt er, daß die Engländer, welche die Kartoffeln ungemein mannigfaltiger zurichten, als wir Teutschen, hauptsächlich dieses Braten oder Kochen bei einer eignen Art Kartoffelspeisen anzuwenden pflegten. Dieses Backwerk nähert sich gewißermaßen unseren Kartoffelmuße, welches wir jetzt ebenfalls bereiten und überaus wohlschmeckend finden.

Mich intressirte damals hauptsächlich die Be-

haup-

hauptung, daß in England die Kartoffeln in viel höhern Ansehen stünden als bei uns, weshalb sie denn bei den prachtvollsten Gastmählern vorzukommen pflegten, ja wohl eigene Gastmähler gegeben würden, wo alle Speisen auf das Künstlichste aus der einfachen Kartoffel bereitet würden. Da nun bekannt ist, daß jene Insulaner, ich meine die Engländer, auf wohlschmeckende Gerüchte halten und ungeheure Summen darauf verwenden, so konnte ich bei mir den Wunsch keineswegs unterdrücken, daß auch ich mit der Zubereitung der Kartoffeln in England bekannt seyn möchte. Es wollte mir aber auf keine Art gelingen, mich davon nach Wunsche zu unterrichten. Kein einziger Reisender, welcher sich in England aufgehalten hatte, konnte mir eine genügende Auskunft geben, alle erzählten nur, daß sie daselbst die Kartoffeln unter jeder Gestalt überaus wohlschmeckend gefunden hätten. Sie hatten sich damit begnügt, den bemerkten Wohlgeschmack in der auf englischen Aeckern erzeugten Kartoffeln zu finden. Gleich vergeblich suchte ich in den wenigen mir zu Gebote stehenden englischen Büchern. Auch habe ich bis diese Stunde weder durch Engländer selbst, noch durch Reisende, noch durch Bücher hierüber etwas weiteres darüber in Erfahrung bringen können. Vielleicht veranlaßt dieses Büchlein nähere Entwickelung einer gewiß interessanten Sache. Ich kann mir

 doch

doch unmöglich vorstellen, daß die englischen Köche und Köchinnen keinem Teutschen erlauben sollten, sich in ihren Küchen umzusehen, zumal es bekannt ist, daß die Engländer auf Küchenluxus ungeheure Summen verwenden, und noch weniger, daß man in England selbst ein Geheimniß des Kartoffelkochens machen sollte.

Es vergingen wohl 3 bis 4 Jahre, ehe ich Hand anlegte, um mir selbst nach Hüttners beiläufiger Angabe wohlschmeckende Kartoffeln zu kochen. Mit vieler Umständlichkeit vermogte ich einen Töpfer dahin zu bewegen, mir einen Topf zu verfertigen, wie ich mir solchen nach jener Nachricht in Gedanken vorstellte. Dieser war mit Gesimsen und Rändern wohl versehen und hatte zu seinem Eingeweide einen Blechboden, ähnlich dem, der hier auf der Kupfertafel abgebildet ist.

In diesem ziemlich künstlich vorgerichteten Topfe ging das Kochen allerdings gut von statten und die darin gekochten Kartoffeln zeichneten sich durch Wohlgeschmack aus, den jeder mit Wohlgefallen bemerkte.

Hat man nur einmal den ersten Schritt gethan, so folgt ein zweiter und dritter leichtlich nach. So bei mir. Kaum hatte ich das Umständliche meines Topfes erkannt, als ich auch schon auf den glücklichen Einfall kam, eine ziemlich einfache Vorrich-

richtung zu treffen. Ein gemeiner irdner Kochtopf bekam jetzt einen blechernen Einsatz. Fuß und Dampfboden waren noch aus dem Ganzen. Dieses gab aber beim ungeschickten Umgange der Magd gar bald Gelegenheit, mich zu bewegen, den Einsatz vom Dampfboden zu trennen.

So habe ich denn mehrere Jahre meine Kartoffeln kochen lassen und in Wasser gekochte behagten mir nie wieder. Dieß dürfte auch wohl bei jedem der Fall seyn, der einmal vorurtheilsfrei Kartoffeln in Dampfe gekocht genossen hat.

Eine Anekdote wird hier am rechten Orte stehen. Meine Viehmägde hatten der Neugierde wegen Kartoffeln genossen, welche für meinen Tisch gekocht worden waren. Zur Ehre ihres guten Geschmacks sey es gesagt, sie fanden einen Unterschied zwischen den für mich und den für sie gekochten. Da sie nun aber wußten, daß die Kartoffeln von einem und demselben Haufen waren, so überzeugten sie sich dann wohl, daß die Ursache des Unterschieds in der Art des Kochens nur liegen könne. Hätte mein Einsatz in die großen Gesindetöpfe gepaßt, so würden in meiner Haushaltung schwerlich Kartoffeln anders als im Dampfe gekocht worden seyn. Mit Vergnügen würde ich meinem Gesinde haben eigene Vorrichtungen machen lassen, wenn man mir nur den Wunsch geäußert hätte. Allein die Küchenmagd wußte sich selbst zu helfen

sen. Sie schnitt dünne Hölzchen von der Länge der Topfbreite. Aus solchen formirte sie einen Dampfboden. Erst nach langer Zeit vernahm ich die lobenswerthe Erfindung meiner Magd und hatte zugleich Gelegenheit zu vernehmen, daß eben durch diese einfache Vorrichtung, das Kochen der Kartoffeln im Dampfe in mehreren Bauerfamilien bekannt und eingeführt sey. — Späterhin hatte dieselbe Magd den Einfall gehabt, statt der erstgedachten Hölzchen einige große Kartoffeln in das Wasser zu legen und die andern erst auf diese. Sonach kochten die untersten im Wasser und die obern im Dampfe. Freilich werden jene im Wasser mit dem im Dampfe nicht zugleich, sondern etwas später, gar.

Um diese Zeit wurde durch den Prediger Müller die Art und Weise bekannt, die Kartoffeln zum Brantweinbrennen in Fässern zu kochen, bekannt. Diese nützliche Erfindung hatte auch für mich großen Werth und bewirkte bei mir die leichte und äußerst vortheilhafte Vorrichtung der Kessel, oder vielmehr das Kochen der Kartoffeln in Fässern, für das Vieh. Diese ist sehr oft nachgeahmt und jetzt in den bessern Wirthschaften eingeführt, wo man gerne Feurung erspart und die Bequemlichkeiten zu würdigen weiß. Ich werde darüber gegen das Ende dieser Abhandlung mehr zu sagen Gelegenheit nehmen.

Bisher

Bisher hatte ich meine Aufmerksamkeit nur auf das Kochen der Kartoffeln gehabt und selbst nicht einmal geahndet, daß man auch andere Speisen im Dampfe kochen könnte, so natürlich dieser Uebergang auch gewesen wäre. Indeß wird man mir deshalb verzeihen, wenn ich sage, daß ich bis dahin unverheirathet war und nur eine sogenannte Junggesellen Wirthschaft führen mußte.

Es hat fast den Anschein, als hätte es besonders der Himmel gewollt, daß ich noch einmal in einer Sache zum Autor werden sollte, in welcher ich es selbst am wenigsten geahndet hätte. Der Himmel hatte mir just eine Frau beschieden, die außer ihren treflichen Eigenschaften des Herzens und der Bildung, auch den Werth einer ächten Wirthin im vollen Maße besitzt. Ich darf es öffentlich rühmen, daß durch ihre Bemühung und Einsicht so manches in der praktischen Haushaltungswissenschaft weiter ausgebildet worden ist, was bisher nur allein in Schriften aber wenig im praktischen Leben vorkam. Unsere Gerichte werden darum nicht weniger wohlschmeckend und gesund seyn, wenn man auch alle Wege zu den Gewürzinseln und überhaupt den Produkten des Auslandes verschließen sollte. Wir bestreben uns das Schlechtere zu entbehren, um das Bessere zu genießen, und haben darum manche Klage weniger, die das Zeit-

alter

alter charakterisirt. Vielleicht geben wir einst davon nähere Rechenschaft.

Daß meine Frau schon damals, als ich sie kennen lernte, mit der Kochart, von der hier die Rede ist, bekannt war, war mir selbst überraschend. Sie war vom Herrn Bergrath Senff, ihrem Oncle, vorerst darauf aufmerksam gemacht worden, welcher ebenfalls jene Stelle in den Brittischen Miscellen gelesen und empfänglich für alles, was den Schein des Guten hat, auch hausväterlich glückliche Versuche gemacht hatte. In welchem Fache hat dieser einsichtsvolle Patriot nicht das wahrhaft Gute begünstiget und mit männlicher Hand befördert!

Sonach war die Nachricht gerade in die rechte Hände gekommen. Kaum hatte meine Frau vernommen, daß Kartoffeln im Dampfe gekocht von besondern Wohlgeschmacke seyn sollten, und in Ansehung der Vorrichtung eine Vorstellung erhalten, so war auch ein alter Durchschlag, welcher den Stiel oder Hänkel verloren hatte, in einen Topf gepaßt und das begonnene Kochgeschäft glücklich ausgeführt. Der Wohlgeschmack führte zu Wiederhohlungen, und diese bewirkten Uebung. Sie verfiel auch sehr bald darauf mit andern Speisen Versuche zu machen, welche ebenfalls gelangen und weiter führten. Schinken, Wurzelwerk, Rüben und Kohlarten, wurden nun ebenfalls als vor-

vorzüglich im Dampfe gekocht. Besonders gewann sie zu dieser Kochart deßhalb ein gutes Zutrauen, weil noch außer dem Wohlgeschmacke so mancherlei größere und kleinere Vortheile sich offenbart u. So war z. B. ihre Freude groß, zu sehen, daß rothe Rüben im Dampfe gekocht, eine viel schönere Farbe annahmen, als es auf eine andere Art geschieht; daß man den Schinken schneller gar kochen könnte, als auf die gewöhnliche Weise möglich ist, und daß man ohne dem Wohlgeschmacke den geringsten Eintrag zu thun, den Schinken theilen, und in noch so kleiner Quantität kochen könnte, ohne im Ansehen, und, wie dies bekanntlich beim Kochen im Wasser der Fall ist, ausgewässert schmeckt, wenn er theilweise gekocht wird. Ich setze nämlich als bekannt voraus, daß ein Schinken im Wasser gekocht alsdann, wenn er aufgeschnitten oder getheilt worden, sich auskocht und gegen einen, der ganz gekocht worden, im Wohlgeschmakke sehr zurück steht. Es muß darum ein solcher glücklich erlauschte Umstand für eine Hauswirthin, die eine Ehre darinnen sucht, auf der einen Seite den Tisch mit den wohlschmeckensten Speisen zu besetzen, und auf der andern doch der möglichsten Sparsamkeit zu huldigen, von der äußersten Wichtigkeit seyn. Uebriggebliebene Klöße wurden im Dampfe gewärmt, der Wohlgeschmack überraschte, und die Kunst war eingeleitet, nicht nur wohlschmek-

schmeckende Kartoffelklöße, sondern auch so man-cherlei andere Speisen bei gleicher Vorrichtung zu bewirken.

In unserer angefangenen Haushaltung, die auf Wirthschaftlichkeit berechnet werden mußte, wenn sie für die Dauer bestehen sollte, wurde das Kochen im Dampfe gar bald auf die meisten Speisen ausgedehnt, zumal dadurch im Ganzen um die Hälfte Holz erspart und Zeit gewonnen ward. In Zeit von Jahr und Tag hatte bei uns das Kochsystem eine sehr große und vortheilhafte Veränderung erlitten. Nachdenken, einige absichtliche Versuche, erklärte Erfahrungsfälle und Zufall führten von einer neuen Entdeckung zur andern. Als wir nach Leipzig zogen und in der Küche keinen Bratofen vorfanden, auch solchen nicht gleich herstellen konnten, suchte meine Frau auf eine andere Art Rath zu schaffen und sie erfand die unschätzbare Kunst im Dampfe zu Braten. Auf diesem gleichsam erzwungenen Fortschritt, folgte die Entdeckung Gebacknes durch Wasserdampf zu verfertigen.

So mancherlei Geschäfte, welche meine Zeit eben so beengten als meine Aufmerksamkeit von häuslichen Gegenständen ableiteten, ließen mich in der Sache fast fremd. Dieß war denn auch Ursache, warum meine Frau in Ansehung der Vorrichtung sich ziemlich kümmerlich hatte be-

hel-

helfen müssen. Sie hatte keinen einzigen Dampfboden, sondern legte statt dessen jedesmal Hölzchen, die auf eine sehr unbequeme Weise eine Art von Boden machten. Würde eine andere Dame so standhaft ausgehalten und im Guten fortgeschritten seyn? Meine erste Hülfe war, daß ich hölzerne Kreuze verfertigte, welche dann leichtlich mit Hölzchen belegt werden konnten. Allein auch dieß schien mir noch zu umständlich und unbequem, ich dachte daher nach, um einen einfachen und wohlfeilen Apparat zu erfinden. Ein Töpfer mußte solchen nach meiner Meinung am wohlfeilsten machen können und ich wandte mich an den hiesigen Obermeister Hrn. Niesmann, der für das Gute sehr empfänglich ist, und selbst schon so manche gemeinnützige Erfindung gemacht hat. Dessen sogenannte Kartoffeltöpfe werde ich weiter unten erwähnen und bemerke hier nur, als in unserer Geschichte wichtig, daß meiner Frau die Bemerkung nicht entging, wie solche Töpfe sich nicht nur schwerer reinigen ließen, sondern auch mehr Feurung bedurften, als sie bisher bei den eben erst erwähnten Böden aus Holzspliesschen verwendet hatte. Ich fand die Ursache theils in der Stärke des Topfes, theils aber auch in den zu wenig Löchern, welche der Dampfboden hat. Da mir nun aber Herr Niesmann versicherte, daß es sich nicht thun lasse, die Löcher dichter an einander zu bringen, so

so nahm ich meine Zuflucht zum Bleche. Die Abbildung und die Beschreibung wird solche kenntlich genug machen.

Wir hatten die Sache zu sehr von der nützenden Seite kennen gelernt, als daß wir es uns nunmehr nicht hätten zum angenehmen Geschäft machen sollen, solche uns selbst nach Grundsätzen der Physik und Chemie zu erklären. Durch diese wissenschaftliche Behandlung wurden wir in den Stand gesetzt, ohne uns sonderlich erst mit Probiren abzugeben, vorher zu bestimmen, ob dieses oder jenes vortheilhaft oder auch unthunlich sey.

Auch darf ich hier nicht unbemerkt lassen, daß ich eben bei dieser absichtlichen Prüfung auf manche interessante Erfahrung stieß, die auf gleichen Grundsätzen, wie unsre Koch- und Bratart, beruhten. Ich meine, daß man nämlich hie und da schon längst eine Art die Speisen zu kochen gewöhnlich gemacht habe, welche, wenn sie auch in der Ausführung von unserer Manier abweicht, doch in den primitiven Grundsätzen sich wieder mehr oder weniger damit vereiniget. So ist in der Niederlausitz und in Schlesien, eine Mehlspeise üblich, mir unter dem Namen Faustmaucke bekannt, die ganz nach den Grundsätzen unserer Kochart bereitet wird. So ist es durch das Braten des Schinkens im Teige und verkütteten Gefäßen, wie es besonders im Erzgebirge üblich ist, so wie

das

das sogenannte Kurzeinkochen, wie nicht minder des Schmorens, haben Aehnlichkeit mit dem Kochen und Braten im Dampfe, der dabei mit Wohlgefallen bemerkte pikante Geschmack, hat denselben Grund, nämlich in Hinsicht der Gare, nur bleibt der Geschmack noch ziemlich entfernt. Die Juden sollen in Polen in verkütteten Töpfen, welche sie in glühende Asche setzen, Rindfleisch mit Gewürze deliciös kochen. Dieß nähert sich unserem Braten.

Ich erwäge diese Umstände um so lieber, als ich dadurch der teutschen Nation die Ehre erhalte, daß sie früher schon den ersten Schritt in der Dampfkocherei gethan hatte, ehe wir noch von unsern Landsmanne Hüttner, wie schon oben umständlich bemerkt worden, aufmerksam gemacht wurden. Es dürfte sich auch in der Folge offenbaren, in wie fern das Kochen im Dampfe bei den Teutschen und Engländern verschieden sey.

Endlich ligt es mir ob zu erinnern, daß es ebenfalls auch noch eine Kochart gebe, welche man des Namens wegen leichtlich mit der unsrigen verwechseln könnte, der Sache nach aber nicht geschehen kann. Es ist hier nämlich die Art gemeint, wo man aus einem Wassergefäße die Dämpfe dort hinleitet, wo ein Topf erhitzt werden soll. Diese Dämpfe erhitzen den Topf von außen, dahingegen bei unser Manier die Dämpfe unmittelbar die Speisen berühren und durchdringen. Es fällt in

die

die Augen, daß jene Art auf den Wohlgeschmack nicht im geringsten Einfluß haben könne, wie das doch bei der unsrigen der Fall ist. Es ist unrichtig, wenn man ihn, wie schon häufig geschehen ist, den Namen des Dampfkochens beilegt. Ueberhaupt würde ich die hier in Rede stehende Manier lieber in die Klasse der Feurungen, als zur Kocherei bringen. Ein Urtheil darüber zu fällen gebiert mir aus zureichenden Gründen nicht.

Es ist ohngefähr ein Jahr, daß unsere Kochart von andern bemerkt und häufig nachgeahmt wurde. Sie fand allgemein Beifall, weil der vielfache Nutzen ungesucht in die Augen fiel. Wir haben auch jedem seine Wißbegierde mit zuvorkommender Gefälligkeit zu befriedigen gesucht, auch wird dieß in Zukunft geschehen.

Als eine eigene Bemerkung erwähne ich noch, daß man mehr etwas künstliches als Einfaches suchte. Fast jedesmal fand man sich durch die vorgefundene Einfachheit überrascht. Es scheint als läge es in der Natur des Menschen, das Sonderbare und Künstliche zu suchen.

Zur Ehre der guten Sache sey es gesagt, daß sich in kurzer Zeit das Kochen im Dampfe sehr schnell verbreitet hat. Es wird dadurch der Vorwurf gemindert, als sey das schöne Geschlecht für Küche und Haushaltungsverbesserungen, selten bereitwillig. Man legt die Schuld auf Verbildung,

die in unsern Tagen öfterer vorhanden als erkannt seyn soll. Vielleicht liegt es in der Art, wie Männer zu weiblichen Beschäftigungen treten. Freilich mag manche Dame zureichenden Grund haben, sich weder in die Küche noch in andere Theile ihres Reviers kucken zu lassen. Es dürfte es mancher spashaft finden, wenn ich beiläufig erzähle, daß wenigstens zwei Männer, die bei uns sich von der neuen Kochart unterrichteten, um ihren Gattinnen etwas Neues von Leipzig mit zu bringen, zu Hause denn doch übel ankamen, als sie ihr Wissen in der neuen Kocherei auskramten. Was die Männer für nützliche Beute erkannten, erklärten die unwilligen Weibleins, ohne davon den geringsten Begriff zu haben, für Narrenspossen. — Möchte doch das gegenwärtige Büchlein in solche Haushaltungen gar nicht kommen, wo man eher über eine Sache urtheilt als geneigt ist, sich überhaupt davon zu unterrichten. Der besorgte Familienvater würde vielleicht die etliche Groschen dafür ohne Nutzen bezahlen und wohl noch ein saures Gesichtchen zu sehen bekommen. — Vielmehr wünsche ich solche Leserinnen, die es mit dem Manne zugleich fühlen, daß die häuslichen Sorgen drücken, und dagegen die Freuden, welche gemeinschaftlich beglücken, auch die edelsten sind.

§. 2. Ueber die Benennung unserer Kochart.

Es dürfte nöthig seyn ein paar Worte über den Namen, der hier vorzutragenden Kochart, zu sagen. Man pflegt zwar zu sagen, daß der Name zu einer Sache nichts thue, indeß mag es davon viele Ausnamen geben. Ich für meinen Theil halte es für sehr wichtig bei neuen Dingen auf eine schickliche Benennung bedacht zu seyn. Man wird sich der Fälle erinnern, wo eine Erfindung blos des Namens wegen nicht in Aufname kam. Ist die Benennung einer Sache nicht treffend, oder widerspricht wohl gar dem Sinne, dann geschieht ihr allerdings Abbruch, indem daraus Irthümer und Widersprüche entstehen, die leichtlich Verunglimpfungen herbeiziehen und die verdiente Vorliebe wohl gänzlich von vorne herein unterdrücken. Nur bei Sachen, die eigentlich keinen wahren Werth haben, erkünstelt ein wohlklingender Name Aufmerksamkeit.

Um recht gelehrt zu scheinen, hätte ich darum auch einen recht hochtrabenden Namen schaffen, etwa aus der Griechischen Sprache entlehnen sollen. Allein ich liebe das Natürliche und schätze die teutsche Sprache zu sehr, als daß ich ohne Noth zu einer fremden meine Zuflucht nehmen sollte.

Mit einem Worte, mir schien der Ausdruck: Kochen und Braten im Dampfe natür-

lich

lich, der Sache entsprechend und darum auch schicklich zu seyn. Hoffentlich wird man ihn alsdann auch richtig finden, wenn man sich nur mit der Sache selbst, die mit jenen Namen bezeichnet worden, bekannt gemacht haben wird.

§. 3. Vorläufiger Begriff des Kochens und Bratens im Dampfe.

Da der Zweck des Kochens und Bratens überhaupt kein anderer seyn kann, als Speisen aus dem Thier- und Pflanzenreiche schmackhaft zu machen, oder mit andern Worten, denselben eine Gare zu geben, so entsteht die Frage: ob dieses nicht auf verschiedene Weise geschehen könne? Die Erfahrung bejahet diese Frage. Wissenschaftlich ausgedrückt, kann das Garmachen nichts anders seyn, als Zerstörung der Lebensorgane. Es wird die Verbindnng aufgehoben, welche z. B. im Fleische oder in einem Pflanzentheile vor dem Kochen statt findet. Es ist demnach das Kochen eine gewaltsame Zerstörung für den gegebenen Zweck, hier die Genießbarkeit und der Wohlgeschmack.

Die untrüglichste Erfahrung hat allgemein gelehrt, daß zwar durch jedes Kochen, Braten, Schmoren u. s. w. thierische und vegetabilische Stoffe genießbar werden, allein wir wissen aber auch wiederum, durch mannigfaltige Erfahrung belehrt, daß sowohl die Genießbarkeit als der Wohlgeschmack

auffallend durch die Zubereitungsweise abweichen. Denn wie auffallend verschieden zeigt sich der Geschmack nicht bei einem und demselben Stücke Fleische, wovon der eine Theil gebraten und der andere gekocht wurde? Ich führe dieß deshalb an, um darauf hinzudeuten, daß auf die Art und Weise der Zubereitung sehr viel ankomme. Es ergibt sich wohl schon im gemeinen Leben, daß ein Gerichte von ganz gleichen Ingredienzien, von zweien Köchinnen zubereitet, sich doch im Geschmacke weit abweichen. Man findet in manchen Familien, welche die Ingredienzien sehr haushälterisch eintheilen und überall von der Vorschrift, welche die Kochkunst gibt, abbrechen, dennoch alle Gerichte, welche auf den Tisch kommen, vom angenehmsten Geschmacke. Und im Gegentheil ist wiederum in einer andern Familie, die es an keiner Zuthat fehlen läßt, selten eine aufgetragene Speise genießbar, viel weniger vom interessanten Wohlgeschmacke. Offenbar liegt der Grund in der Verschiedenheit der Zubereitung. In der Hand einer guten Köchin, sagt man wohl schon sprüchwörtlich, werden alle Speisen wohlschmeckend.

Ist diese Bemerkung richtig, was wohl keinem Zweifel ausgesetzt ist, so kann es auch nur zweckmäßig seyn, wenn man bemüht ist, auf vorzügliche Methoden auszugehen, und nichts, auch den geringfügigsten Umstand nicht, unbeachtet zu lassen.

lassen. Man hat daher auch das Geschäft, die Speisen genießbar zu machen, zu einer eigenen Kunst erhoben, ich meine die Kochkunst. Sie ist überaus weitläuftig und gewiß nicht so leicht zu erlernen als mancher und selbst manche glaubt. Sie kann unmöglich vollständig erlernt heißen, wenn blos aus der älterlichen Küche die Zubereitungsweise einer gewissen Anzahl von Speisen in eine neue Haushaltung entweder ganz oder wie wohl gar oft der Fall seyn möchte, ziemlich übel verstanden, übergeht. Man hat ja wohl Beispiele, daß die Mutter eine vortrefliche Köchin war und die neu verheirathete Tochter in keiner Sache verlegner ist, als eben bei dem ihr zunächst zugefallenen Kocherei. Man will in Teutschland bemerkt haben, daß von der Zeit an, als Bertuch seine wohl berechnete Spekulation, ein Modejournal zu schreiben, durchgeführt und zur Nachahmung, elegante und Modezeitungen u. s. w. erhalten habe, die heilbringende häusliche Sorgsamkeit weniger geworden sey. Sollte die Kochkunst unter allen nützenden Künsten die einzige seyn, bei welcher keine Fortschritte oder nicht täglich neue Entdeckungen gemacht werden könnten? Und wie selten bringen jene vorzüglich für das schöne Geschlecht angelegte Zeitschriften, etwas dieser Art, was des Geldes werth wäre, zum Vorschein?

Vielleicht sind in der häuslichen Kochkunst

darum so wenig Fortschritte gemacht worden, oder was fast dasselbe besagt, das hie und da Statt findende Gute, ist nicht zur allgemeinen Kenntniß in Aufnahme gekommen, weil es nicht mehr Mode ist, in Versammlungen des schönen Geschlechts, häusliche Angelegenheiten abzuhandeln. Wer wird es leugnen wollen, daß die eine Gegend das Vorzügliche, und eine andere, dritte, vierte wiederum etwas anderes habe, was man seiner Nützlichkeit wegen überall wünschen und einführen sollte, wodurch augenscheinlich eine Art von möglichst vollkommner Haushaltung begründet werden könnte. Mir wenigstens ist nicht bekannt, daß man sich absichtlich bemühet hätte, auf diese Branche unsers Wissens besonders aufmerksam zu seyn. Man hat allerdings einige Schriften die dieß bezwecken wollen, allein sie haben zu viel, und leisten darum bei ihrer Dickleibigkeit zu wenig, und können darum wirklich nichts mehr seyn, als eine ungeprüfte Sammlung von wirklichen und scheinbaren Nützlichkeiten, welche bunt durch einander gemischt sind, und so nicht belehren. Wir können öffentlich versichern, daß wir sehr viel, was für unsere Haushaltung nützlich zu seyn schien, aus solchen Belehrungen zur nähern Prüfung genommen, und die Schwierigkeiten keinesweges gescheut haben, welche sich bei dergleichen Untersuchungen geltend machen. Die Herren Verfasser oder auch vorgeblichen

chen Verfasserinnen verrathen durch die widersprechendsten Angaben, daß sie wenigstens die Sache nicht klar durchschauten, welche sie öffentlich zu lehren doch vornahmen. Das beste Buch ist immer noch die Germershausische Hausmutter. Schade daß dieß Buch bei der neuen Auflage keine wesentliche Verbesserungen gewinnen konnte. — Wer ein Buch über einen praktischen Gegenstand schreiben will, muß entweder planmäßig das niederschreiben, was er selbst gemacht oder erkannt habe, und weiter darf er nicht gehen, oder er muß die vorgetragene Sache wissenschaftlich behandeln, oder was hier dasselbe sagen will, seinen Vortrag mit erwiesenen Gründen belegen. Dieser Forderung entspricht aber keines von den vielen Kochbüchern, welche uns bisher so zahlreich angeboten wurden. Will man uns ein wahrhaft zweckmäßiges Kochbuch geben, so muß unsere bisherige Kochkunst selbst erst revidirt werden, und zwar einmal vom Chemiker, der zugleich Arzt ist, und das andermal vom Kenner der Kochkunst.

Man wird mir verzeihen und mich entschuldigen, wenn ich hier etwas weiter ging, als eigentlich mein Thema fordert, allein man wird mich entschuldigen, wenn ich offenherzig gestehe, daß ich hier eine Gelegenheit zu finden glaubte, ein Wort zu seiner Zeit zu sprechen.

§. 4.

§. 4. Bemerkungen über die verschiedenen üblichen Kocharten.

Wenn das Kochen überhaupt ein Garmachen der Speisen ist, und der Erfahrung nach auf verschiedentliche Weise geschehen kann, so ist es wohl der Mühe werth, die Wirksamkeit eben nach diesen verschiedenen Weisen zu beachten. Der Araber legt sein Fleisch unter den Sattel, setzt sich darauf und tummelt sein Pferd so lange, bis jenes Fleisch, die von ihm verlangte Gar erhalten hat. Der Mensch im rohen Zustande schlägt das Fleisch zwischen zwei Steinen, oder scharrt es in glühende Asche, und wer wird es verkennen, daß dieß der erste Schritt der Kochkunst selbst gewesen seyn müsse. Wir ahmen diese Art noch jetzt in unsern Küchen nach, wenn wir ein Stück Fleisch, z. B. vom Schafe, das zum Braten bestimmt ist, vorher tüchtig pochen, ehe wirs ans Feuer bringen.

Das Kochen im Wasser oder einer andern Flüssigkeit war ein neuer Schritt zur Vervollkommnung der Kochkunst. Man hatte die Wirkung der siedenden Flüssigkeiten auf die rohen Speisen erkannt, und war durch Uebung dabei auf so mancherlei nützliche Verfahrungs-Methoden gekommen, die entweder auf Wohlgeschmack oder auf die bequeme Bereitungsart mehr oder weniger Einfluß äußerten. Alle diese Verfahrungsweißen summarisch genommen, ist der Inbegriff der gesammten

Koch-

Kochkunst, so weit sie ihrer Beziehung wegen, immer greifen mag.

Es konnten nur die Forderungen, welche man bei steigender Kultur an die Kochkunst selbst machte, Veranlassung geben, einzelne Abtheilungen zu machen.

§. 5. Ansprüche der häuslichen Kocherei.

Es würde Ueberfluß seyn, ein einziges Wort über die Wichtigkeit der Kochkunst, überhaupt zu verlieren. Allein solche in Verbindung mit den übrigen Branchen der häuslichen Verrichtungen zu betrachten, dürfte uns näher zum Zwecke führen. Jedoch beschränkt uns der Raum zu sehr, als daß wir davon nur die äußeren Umriße entwerfen könnten.

Wir bemerken nur das Einzige, daß es nämlich Zweck der Kocherei seyn müsse, die Speisen im möglichsten Wohlgeschmacke zu liefern. Man muß daher in jeder Haushaltung dahin zu kommen suchen, auch wenn es nur mit Anstrengung geschehen könnte, daß das Kochgeschäft stets seine Selbstständigkeit behaupte. Vielleicht bin ich hierinnen für manche Leser undeutlich, ich will mich darum zu erklären suchen.

Ich habe nämlich die Bemerkung gemacht, daß man öfters der Zubereitung der Speisen viel zu wenig Aufmerksamkeit schenkt, als ihr mit Recht zu-

zukommt. Man betrachtet die vorkömmlichen Geschäfte dabei gleichsam als Bagatelle, und verrichtet sie daher nachlässig. Man will das, was man an Zeit erspart, durch Zusatz von Zuthat, wieder gut machen. Allein man wird in der Regel seine Absicht verfehlen, denn nur Sorgsamkeit und Ordnung, die man beim Kochen anwendet, legen wahrhaftig nur den Grund zu wohlschmeckender Speisen, Zuthat kann nur diesen Wohlgeschmack erhöhen, aber nie jene begangene Fehler völlig maskiren.

Gemeiniglich macht sich die häusliche Kocherei deshalb mehr oder weniger schwierig, weil sich mehrere häusliche Pflichten mit ihr aufs innigste verketten, und harte Forderungen an sie zu machen pflegen. Vorzüglich sind es die Pflichten der Sparsamkeit an Zeit und Aufwand. Weiß man aber die Macht der Ordnung auf seine Seite zu bringen, so wird sicher keine Pflicht der Häuslichkeit verlezt werden. Man wird wohlschmeckende, gesunde und wohlfeile Speisen genießen. Die Wohlfeilheit ehrt nicht nur jede Haushaltung, sondern sie macht sich sogar zur unabläßigen Pflicht, der so selten erlernten Haushaltung. Denn wie wenige gibt es unter uns, Familien, welche nicht Ursache hätten, auf Verminderung der Ausgaben zu denken?

Suchen wir die Mittel zu dieser Ersparniß auf, so finden wir sie wirklich im Verfahren beim

Koch-

Kochgeschäft, und sie beschränken sich einmal in Ersparung des Feuermaterials, und das andermal an Zeit. Es wird darum schicklich seyn, hierbei um etwas zu verweilen.

§. 6. Ersparniß an Brennmaterial überhaupt.

Die Ersparung des Holzes oder eines andern Feuermaterials war wohl zu keiner Zeit so sehr zu empfehlen als eben jetzt. Im allgemeinen kann man auch wirklich annehmen, daß weniger verbraucht wird als sonst. Man thut wenigstens etwas. Der Mangel und häusliche Klugheit werden auch hier dem wahrhaft Guten die Krone erringen.

Eine weise Holzersparniß beschränkt keineswegs den zweckmäßigen Verbrauch des Holzes. Es wäre unklug, wenn Jemand überhaupt oder zum Theil auf das Kochen Verzicht leisten wollte, um nur kein Holz zu verbrauchen. Nicht den nennen wir einen guten Wirth, welcher deswegen nie ein neues Kleid anzieht, um kein Geld dafür auszugeben, sondern den, welcher sein Kleid lange reinlich und stattlich hält. Wer bei gleicher Kocherei gegen 15 Klaftern, die sonst jährlich in seiner Küche verbrannt wurden, jetzt aber mit fünf auskommt, verdient als guter Wirth das gebührende Lob.

Daß

Daß man unendlich viel und leichtlich an Feuermaterialien ersparen kann, hat uns die tausendfältigste Erfahrung gesagt. Man ist auch zeitig, vielleicht schon von jeher darauf bedacht gewesen, Holzersparniß zu machen. Man hat sogar in den holzreichsten Gegenden, wo das Feuermaterial gewissermaßen gar keinen Marktpreis hat, Spuren von Holzersparung. Es kann seyn, daß man öfters keinen andern Grund dazu hat, als die Bequemlichkeit, etwa um sich der Mühe überhoben zu sehen, neues Holz herbei zu schaffen. Auch ist dieser Umstand in der That wichtiger als mancher glauben dürfte. In Gegenden, wo man eigentlich den Werth des Holzes nicht kennt, nehmen die Holzfuhren, das Sägen, Spalten und Herbeischaffen kein Ende. Man hat ja wohl Küchen, wo besondere Bauern es zur Fröhne haben, das bedürftige Holz herbei zu schaffen, andere es vorzurichten, und noch andere es in die Küche zu tragen — und die Fröhne ist demohnerachtend der vielen Arbeit wegen drückend. Ja ich könnte es belegen, daß man da, wo man die Klafter mit 1 Thaler erkauft, wenn das Jahr um ist, mehr für das Feuermaterial ausgegeben hat, als mancher Hausvater ausgab, dem die Klafter acht Thaler hoch zu stehen kam. Man sehe nur um sich, und man wird mich der Uebertreibung frei sprechen.

Es scheint auch hier, als wolle sich alles ins Gleichgewicht setzen.

Jene großen Holzkonsumenten glauben gar nicht einmal, daß sie die Sünde des unnützen Verbrauchs oder der Holzverschwendung auf sich haben, auch dann noch nicht, wenn sie Klafterscheite auf ein Feuer bringen, welches mit Spließchen unterhalten, seine beabsichtigte Wirkung thun würde. Warum thun sie das? um sich des Spaltens überhoben zu sehn. Die Gewohnheit pflegt das Nachdenken zu verscheuchen. Die Menschen lassen sich nun einmal von diesem so lange beherrschen, bis ein wirksamer Druck von außen sie davon abbringt. Man nimmt dabei gewisse Maximen an, die weil sie sich selbst im Widerspruch stehen, sich jedesmal an den Weg wälzen, wenn vernünftige Grundsätze im Anzuge sind. So weiß man allgemein, daß man mit einer gewissen Quantität trocknen Holzes weiter kommt als mit dem gedoppelten so lange es noch grün ist, und so weiß man wieder, daß man weniger verbraucht, wenn es kurz gesägt oder gehackt ist. Und doch gibt es welche, die sich davon nicht überzengen mögen. Ein gewisser reicher Gutsbesitzer in Sachsen, der in der ganzen Gegend allein viel Holz hat, und die Klafter mit 8 — 9 Thaler verkaufen kann, gibt in seine Küche, in die Gutswirthschaft, zur Brau und Brennerei und selbst zur Ziegelei grünes Holz, weil er un-

ver-

verhohlen der Meinung ist, daß man mit grünem Holze weiter lange als mit ausgetrocknetem — weil man, um den mehrern Rauch zu vermeiden, weniger und seltener an- und nachlegte. In der That ist es just das Gegentheil. Der Ziegler verbrennt statt 20 Klafter derer 30, und in den Küchen werden große und ewige Feuer unterhalten, um das nasse Holz zu trocknen, und der Mühe überhoben zu seyn, kein neues Feuer zu machen. Und dieser Gutsbesitzer hat sogar Sparöfen setzen lassen, um Menage zu machen, aber das Feuer brannte darinnen nicht, sie wurden weggerissen, und der Erbauer in üble Nachrede genommen. — Auch hat man mir erzählt, daß es manche Köchinnen, ja was noch mehr sagen will, manche Hausmütter, im Gebrauch haben sollen, auf dem Heerde stets ein Feuer zu unterhalten, um nicht nöthig zu haben, ein paar Stunden später ein neues Feuer anzufachen.

In einer Küche, welcher eine sorgsame Hausmutter vorsteht, werden ähnliche Fälle, wie der letztere war, dagegen wohl nicht vorkommen, sondern es wird sich offenbar zeigen, daß sie gegen ihre Nachbarinnen die Hälfte, vielleicht zwei Dritttheil weniger Holz verbraucht, und doch alles und eben so gut leistet, als jene leisten. Ziehen wir diesen Erfahrungssatz aufs allgemeine, so muß man des Glaubens seyn, daß es in der Gewalt einer

jeden

jeden Küchenvorsteherin sey, ohne den Zweck zu verfehlen, Holzersparniß zu machen. Und sollten auf diesem Wege nicht Millionen erspart werden können?

Man hat besonders in neuere Zeiten es sich zur Aufgabe gemacht, durch eigene Vorrichtungen der Feuerstätte Ersparung an Feuermaterial zu bewirken. Diese gelangen zum Theil recht gut, andern Theils wurde nicht nur der Zweck gänzlich verfehlt, sondern man wurde wohl genöthiget mehr zu verbrennen, als man früher bei einer kunstlosen Feuerung verwendet hatte. Die vielen gegründeten und ungegründeten Aber verhinderten eine größere Allgemeinheit.

Man hat Holzsurrogate aufgesucht, und ist wohl hie und da gezwungen gewesen, solche mühsam aufzufinden, um die frühern Holzsünden zu sühnen. Allein der vielen Aber wegen werden auch jetzt immer noch dieselben weniger in den Küchen angewendet, als Gelegenheit dazu vorhanden ist. Einmal steht man in der Meinung, daß man dabei nicht den höchsten Grad der Reinlichkeit beobachten könne, auch ist es nicht zu leugnen, daß in gewisser Hinsicht manche Unbequemlichkeit statt findet. Vorzüglich aber befürchtet man, daß die Speisen davon einen Beigeschmack annehmen. Man kann dieß auch keinesfalls ableugnen, aber doch den Glauben dahin berichten, daß die Annahme

me des Beigeschmacks nur dann statt findet, wenn entweder die Feueranstalt, d. i. die Vorrichtung des Kochheerdes selbst, fehlerhaft ist, oder wenn man sonst beim Kochgeschäft nicht die gehörige Sorgfalt beobachtet. Es muß dieß um so einleuchtender seyn, wenn man bedenkt, daß es weite Distrikte gibt, wo alle Feuerung in den Küchen durch Holzsurrogate bestritten werden muß, und dahin kommende Fremde nichts Widerliches bemerken. Die Macht der Vorurtheile weiß tyranisch zu regieren.

Wo man das wahrhaft Nützliche für den Zweck zu wählen und für das Lokal einzupassen wußte, da wird auch der höhere Grad von Feuermaterialersparung unleugbar statt finden. Allein dergleichen Fälle dürften vielleicht noch nicht sehr gemein seyn, es kann möglich seyn, daß, wenn wirs genau nehmen, das Lob der zweckmäßigen Feuermaterialersparniß wohl von 10,000 Küchen kaum einer gebiert. Es muß daher noch zur Tagesordnung gehören, zu seiner Zeit ein Wort für diese Materie zu sprechen, damit man immer geneigter und klüger werde, endlich eine Quelle zu verstopfen, aus der doch augenscheinlich so manche Sorge in die Haushaltung kommt. Es kann nur unsinnige Eitelkeit seyn, wenn manche es unter ihrer Würde finden wollen auf Holzersparniß zu denken. — Man wird mir daher diese Rüge gütigst verzeihen.

In

In wie fern nun unsere zu beschreibende Kochart zur Ersparung des Feuermaterials geeignet sey, wird erst in der Folge einleuchten, wenn wir uns selbst damit bekannt gemacht haben werden. Hier wird es hinlänglich seyn, wenn ich behaupte, daß sie absolute Feuermaterialersparniß beabsichtiget, und durch ihre Eigenthümlichkeit auch bewirken muß.

Uebrigens will ich hier vorläufig noch berühren, daß die in Rede stehende Kocherei bei jedem Surrogate des Holzes, füglicher, als bei der bisherigen üblichen Methode zu kochen, geschehen kann.

§. 7. Warum die Effekte beim Kochen verschieden sind.

Es kann nicht genug seyn, beim Kochen nur auf Ersparniß des Feuermaterials zu sehen, sondern wir haben schon oben näher erwogen, daß beim Kochen und Braten nur der Wohlgeschmack als Hauptzweck gelten könne, auch haben wir zu zeigen gesucht, daß dieser niemals verfehlt werden dürfe.

So würde unter andern in der Regel der Zweck des Kochens verfehlt werden, wenn man das Feuer zu heftig auf die Speisen wirken ließe. Denn die Erfahrung hat es hinlänglich bewiesen, daß die wenigsten Speisen bei einem heftigen Feuer zum annehmlichen Wohlgeschmacke gebracht werden können.

nen.

nen. Es gibt darum auch hier eine Mittelstraße, die man klüglich verfolgen muß.

Als Regel kann man annehmen, daß jede Speise einen gewissen Grad von Hitze erfordere.

Es kommt nun darauf an, auf welche Art man zum Zwecke gelangen will. Auch muß die Art die vorzüglichere seyn, welche die umgänglichste ist, das heißt, wo man die Wirkung der benöthigten Hitze in seiner Gewalt hat und nach Willkühr leiten kann, wie dieß beim Kochen und Braten in Wasserdämpfen hauptsächlich mit der Fall zu seyn pflegt.

Wir haben diesen Umstand um so lieber besonders erwogen, als eben das Kochen im Dampfe mehr darauf Rücksicht nimmt, als es bei der frühern Kochart in der Regel geschehen ist. Wir dürfen uns daher wohl nicht ohne Grund schmeicheln, daß eben unsere Kochart außer ihren sonstigen Vorzügen auf eine Veredelung des Kochgeschäftes hindeutet.

Wenn man bedenkt, daß so vielen ungeschickten Händen das Kochgeschäft anvertrauet worden ist, so muß man leichtlich auf die wohl nicht trügliche Meinung kommen, daß manche nützliche Erfindung dabei wiederum in Verfall kam, oder die bessere einmal ergründete Weise mehr oder weniger verhunzt ward. Der Gebrauch machte dann auch die Fehler zur Mode. Vergleicht man die ver-

schiedenen Kocharten mit einander; so werden die Fehler gar bald erkannt werden.

Uebergang zum Folgenden.

Wenn wir bisher im Allgemeinen einzelne Gegenstände der Kocherei behandelt haben, so werden wir nun im Folgenden insbesondere von dem handeln, was unsere, hier zu lehrende, Art zu kochen und braten zunächst angeht.

Wir werden uns die Uebersicht erleichtern, wenn wir das Material in folgende Abtheilungen bringen:

1) Die Vorrichtung oder der Apparat, welcher beim Kochen und Braten im Dampfe nöthig ist;
2) Das Kochen und Braten im Wasserdampfe im Allgemeinen;
3) Das Verfahren bei einzelnen Speisen und
4) Uebersicht und Erwägung des Gewinnes, welcher durch das Kochen und Braten erreicht wird.

II. Die Vorrichtung des Kochens und Bratens im Dampfe.

Wir haben schon Eingangs dieser Schrift erzählt, daß wir erst nach und nach auf diejenige Art des Apparats gekommen sind, welcher gegenwärtig in unsrer Küche gebräuchlich ist, und hier

so genau, wie nur immer möglich, beschrieben werden soll. Der Bequemlichkeit wegen wollen wir alles, was zur Vorrichtuug des Kochens und Bratens im Wasserdampfe gehört, schlechtweg den Apparat nennen, den Umgang damit aber mit der Benennung der Vorrichtung oder des Vorrichtens bezeichnen.

Bei jeder Sache, die angeschafft oder eingerichtet wird, muß darauf gesehen werden, daß sie möglichst bequem, wohlfeil und dauerhaft sey. Bei unserm Apparate haben wir auch noch zwei andere Forderungen zu beseitigen gesucht, einmal daß dieser Apparat ganz gefahrlos für die Gesundheit und anderns bequem zu behandeln sey.

Daß wir diesen Forderungen durch unser Apparat vollkommen Gnüge leisten, wird uns sicher niemand absprechen können.

§. 9. Die Töpfe, wie sie anwendbar sind.

Wir bedienen uns der gemeinen irdenen Töpfe, wie man sie überall vom Töpfer erhält. Einen andern Grund haben wir nicht, als daß wir diese am wohlfeilsten erhalten können und in der Meinung stehen, daß sie auch in Hinsicht der nachtheiligen Eigenschaften wohl vor allen Gefäßen am schuldlosesten sind. Kupfer ist gefährlich, und eiserne Töpfe färben zum öftern die Speisen, und

sind

sind schwer zu reinigen. Früher, ehe die jetzige Kochart eingeführt wurde, bedienten wir uns des so genannten Sanitätsgeschirs, allein der theure Ankauf stand nicht mit der Dauer im gleichen Verhältnisse. Ob man es gleich vorschriftsmäßig hielt, so löste sich doch der starke Zinnüberzug und wir hatten am Ende nichts mehr als gewöhnliche Blechtöpfe.

§. 10. Die schickliche Form oder die Gestalt der Töpfe.

Wir haben bisher zwar die Töpfe von der Gestalt angewandt, wie man sie insgemein käuflich vorräthig hat, d. i. welche bauchig sind, allein es wäre doch noch bequemer, wenn sie oben etwas weiter wären. Ein bauchiger Topf kann nur dann der Feurung gemäß seyn, wenn diese an der Seite des Topfes angebracht ist. Aber auch schon hier würde ein Topf, der oben am weitesten und ohne Bauch nach dem Boden zu enger würde, nützlicher seyn.

Beim Kochen im Dampfe veranlaßt es nämlich einige Unbequemlichkeit, wenn sich der Topf an seiner Mündung sehr verengert oder zusammenzieht, weil nämlich bei dieser Form der Dampfboden nicht so leicht einzusetzen ist, als wenn die Mündung etwas weiter wäre, als der Topf nach unten zu ist, wo der eingelegte Dampfboden seine Lage bekommt. Auf das Kochen selbst kann es aber keinen wesentlichen Einfluß haben.

Wird das Kochen im Dampfe erst gemeiner werden, so werden sich auch die Töpfer dazu bequemen, weitere Töpfe zu machen, und irre ich nicht, so werden sie unsern Willen um so lieber nachkommen, als ihre Arbeit dadurch selbst erleichtert wird. Eiserne Töpfe hat man jedoch schon von dieser Gestalt, nur empfehlen sie sich, eben weil sie von Eisen sind, aus schon angegebenen Ursachen nicht. Wer sie jedoch zuträglich findet, etwa der Dauerhaftigkeit wegen, der behalte sie bei.

Zum Kochen im Dampfe sind die Töpfe von der Form am zuträglichsten, welche der Feurung die meiste Fläche darbieten. Dieß ist die Tigelform, oder das flache Kochgefäß. Denn auf diesen Fall wirkt das Feuer, grade wie man es wünscht, auf den Boden am stärksten, auch läßt sich der Dampfboden am bequemsten einlegen, und endlich wird mehr Dampf bewirkt, welcher viel heftiger die Speise angeht, als wenn der Topf enger wäre. Bei sehr vielen Speisen, wie z. B. bei den Klößern, verursacht diese Form viele Bequemlichkeit. Dieß wird überhaupt bei allen Speisen der Fall seyn, welche man nicht gern drücken läßt, um ihre Gestalt oder Ansehen nicht unscheinbar werden zu lassen.

Indeß ergibt sich schon aus diesem allen, daß man ohne sonderliche Unbequemlichkeit den Topf von jeglicher Form gebrauchen könne, wie dieß

auch

auch bisher von uns geschehen ist. Vielleicht wird man in der Folge, durch unsere Kochart veranlaßt, verschieden gestaltete Gefäße käuflich erhalten können. Dohin rechne ich solche, welche sich nach der Form der zu kochenden Speisen bequemen, z. B. Schinken, oder auch ganze Thiere, wie Geflügel.

Von den Gefäßen zum Braten werden wir in der Folge insbesondere reden. Für jetzt wollen wir zur Beschreibung der Dampfböden übergehen.

§. 11. Beschreibung der Dampfböden.

Die Dampfböden haben hauptsächlich den Zweck zu verhindern, daß die Speisen das Wasser, welches unter denselben befindlich ist, nicht unmittelbar berühren können.

Wir haben schon Eingangs erzählt, daß wir früher hin, statt dieser bequemen Böden, uns auf eine mühsamere Art bloßer Hölzchen bedienten, die in den Topf dermaßen eingepaßt wurden, daß sie einen Boden vorstellten. Es ist gar nicht zu verkennen, daß sie den Zweck völlig erreichen lassen, und wir erwähnen ihrer um so lieber, als man manchmal in Verhältnisse kommen kann, wo sie aus Verlegenheit reißen können. Ja es kann wohl Fälle geben, wo man klüglich statt der Böden nur einzelne Hölzchen einlegt, wenn man z. B. ein einziges Stück Fleisch kocht, ohne dabei Zugemüße oder dem etwas ähnliches zu haben, so sind zwei

bis

bis drei eingelegte Hölzer oder noch besser ein hölzernes Kreuz nicht nur hinlänglich, sondern hat vor einem Boden noch Vorzüge, indem es dem aufsteigenden Wasserdampf viel freiern Spielraum läßt, als jener. Es kommt auch hier, wie so oft auf die obwaltenden Umstände an. Ist man nur einmal in der Sache geübt, so macht sie sich unter keinen Umständen schwer.

Der Dampfboden, er sey von welchem Material oder von welcher Gestalt er wolle, muß dem aufsteigenden Dampfe so wenig wie möglich an seinem Aufsteigen und seiner Wirkung hinderlich seyn. Es fällt in die Augen, daß wenn der Wasserdampf in seinem Aufsteigen eine Behinderung findet, er sich wiederum verdichten und tropfbar niederfallen würde, wodurch der in Hinsicht des Kochens die beabsichtigte Wirkung gemindert würde.

Wir haben in unserer Küche verschiedene Dampfböden vorräthig, aber alle kommen darinnen mit einander überein, daß sie möglichst viel Löcher haben. Auf der Kupfertafel ist einer abgebildet. Sie scheinen uns in mehrer Hinsicht vor andern denkbaren Arten besonders der Empfehlung werth zu seyn. Sie haben zum wenigsten folgende Vorzüge, daß sie sich bequem behandeln lassen, indem man sie nöthigen Falls beim Einlegen biegen kann, daß sie sich leichtlich nach dem Gebrauche reinigen lassen, daß sie wohlfeil und dauerhaft sind, und

leicht-

leichtlich vom nächsten Klempner gefertiget werden können. Nur muß man darauf sehen, daß ein gut verzinntes Blech dazu genommen werde, denn sonst würden sie zu leicht grau und überhaupt unscheinbar werden.

Unsere Böden sind von schwachem aber gut verzinnten Bleche, nur die größern sind von etwas stärkerem. Eine besondere Stärke wär unnöthig, denn da sie rundum an den unten etwas enger werdenden Töpfen anliegen, so erhalten sie Festigkeit genug, ohne daß man in Gefahr des Biegens kommen kann, auch wenn die Speisen, die darauf zu liegen kommen, noch so schwer wären. Auf den Fall, daß der Boden kleiner wäre, als der Topf, also solchen nicht überspannte, so gibt man ihm eine Unterlage, wie wir bald bemerken werden.

Die Löcher können nach Verschiedenheit der Speisen verschiedene Größe haben. Wir haben sie von der Stärke des Strohhalms bis zur Stärke eines Fingers. Eine mittle Weite, wie auf der Kupferplatte angedeutet worden, ist fast für alle Speisen paßlich.

Uebrigens kann man sie auch von anderm Metall machen lassen, z. B. von Kupfer, was sich leichtlich gut verzinnen läßt. Kupferne, so wie zinnerne würde ich für vornehmere Küchen anrathen, weil man hier dem Kostbarern gewöhnlich einen höhern Werth beilegt, und im Ganzen hat es

es denn doch auch seinen Nutzen, wenn andere Professionisten nicht vergeblich ums tägliche Brod bitten dürfen.

Für Haushaltungen der Sparsamern werden aber die blechern den meisten Beifall finden. Noch wohlfeiler würden thönerne und hölzerne seyn. Die erstern haben aber freilich den Fehler, daß sie etwas schwer und überdieß doch leichtlich zerbrechlich sind. Wenn es sich aber so verhält, wie mir ein hiesiger Töpfermeister versichert, daß man in solche Böden nicht eben so viel Löcher bringen könnte, als das Blech verstattet, so verlieren sie gegen die blechernen gar sehr am Werthe, weil sie das Aufsteigen der Dämpfe augenscheinlich beschränken.

Da aber die Thonarten sehr verschieden sind, so daß man nicht nur gemeines Töpfergut, sondern auch Porzellan daraus verfertiget, und zwischen innen so manche Grade der Güte des Thons und der davon abhängenden Gefäße liegen, so können wir wohl Auswege finden, um denn doch unsern Wunsch durchzusetzen, nämlich brauchbare irdene Gefäße für unsern Küchenbedarf zu haben. Kann sie uns der Töpfer nicht zu Danke liefern, so liefert sie uns der Steingutfabrikant, und fände auch dieser noch Einwendungen, so werden wir entweder beim Faience- oder am Ende denn doch beim Porzellänfabrikanten unser Gesuch befriediget finden.

Auch ist es denkbar, daß man sehr brauchbare Dampf-

Dampfböden von Holz verfertigen könne. Es wird aber dabei die Vorsicht nöthig seyn, daß man ein Holz dazu nimmt, was möglichst viel Löcher verstattet und den Speisen weder einen Beigeschmack noch Farbe gibt.

Vielleicht wird man in der Folge von Ruthen oder Wurzeln brauchbare Böden machen. Daß dieß recht gut angehen müsse, läßt sich leicht denken.

Bei dieser Gelegenheit wollen wir ein für alle mal bemerken, daß wenn man entweder hölzerne Böden oder auch nur hölzerne Kreuze einlegt, solche vor dem Gebrauch im Wasser ausgekocht werden müssen, weil, Holz wenigstens beim erstenmale des Gebrauches, einen Nebengeschmack veranlassen kann.

Gut verzinnter Draht ist ebenfalls sehr schicklich, um Dampfböden daraus zu verfertigen. Ich habe darinnen einen Versuch machen lassen, und die Sache recht gut gefunden, ob mir gleich dieser Versuch ziemlich hoch zu stehen kam und doch von weniger geschickten Händen ausgeführt wurde, als ich bei meiner Wahl geglaubt hätte.

Da die Kochgefäße von verschiedener Weite sind, so bedarf es wohl keiner besondern Erinnerurg, daß man in einer vollständigeu Küche mehrere Böden vorräthig haben müsse. Indeß werden wir bald Gelegenheit haben zu zeigen, daß man ohne ver-

verlegen zu seyn eben keine zu große Anzahl solcher Böden nöthig habe, sondern leichtlich ausweichen könne.

§. 12. Ueber die richtige Lage der Dampfböden.

Die ohngefähre Lage des Dampfbodens sieht man auf der Kupferplatte, wir wollen aber dasjenige näher zu erörtern suchen, was nach unserer Meinung dabei zu bemerken ist, oder manchen undeutlich bleiben könnte.

Die richtige Lage des Dampfbodens kann keine andere seyn, als daß der letztere so weit über den Topfboden erhaben sey, daß grade so viel Wasser unter dem Dampfboden Raum habe, als zur Gare einer gewissen Speise nöthig ist, oder was dasselbe sagen will, daß das eingeschüttete Wasser so lange nachhält, bis die zu kochende Speise ihre Gare erlangt hat.

So nach ergiebt sich, daß die Lage des Bodens nach der Verschiedenheit der Zeit, welche eine Speise zum Kochen nöthig hat, auch bald niedriger, bald höher seyn müsse. Allein die Erfahrung hat uns gelehrt, daß der Unterschied sich nie sehr groß mache. Es wird bei der nächstfolgenden Anleitung zu Kochen dieser Punkt gehörig auseinandergesetzt und zugleich bemerkt werden, daß man sich auf man-

cherlei

cherlei Weise helfen könne, ohne dabei eine Unbequemlichkeit oder einige Gefahr zu haben.

Bei der Einlage des Dampfbodens muß darauf gerechnet werden, daß zwischen demselben und dem Wasser ein leerer Raum bleibe, welcher dazu dient, daß die Wellen des kochenden Wassers frei spielen und ihr Gas oder den Dampf abgeben können, ohne die unterste Lage der Speisen auszulaugen, welches geschehen würde, wenn das Wasser unmittelbar darauf wirkte. Und wenn dieß auch nicht einmal der Fall wäre, so würde doch mehreres Wasser unnöthig seyn. Auch erhitzt sich eine geringere Quantität desselben leichter als eine größere.

Man wird hier vielleicht die Frage aufwerfen: auf was der Boden zu liegen komme? Dieß macht nun eigentlich gar keine Schwierigkeit. Denn da ein Topf nach unten zu gewöhnlich enger wird, so fällt der eingelegte Dampfboden natürlicher Weise so weit hinunter, bis er rundum am Topfe anliegt. Ist der Durchmesser des Bodens etwas zu groß, so würde er vielleicht schon in der Mitte des Topfes liegen bleiben, was grade kein Fehler wäre, wenn über demselben noch so viel Raum übrig wäre, daß die zu kochende Speise darinnen gehörig zu liegen käme. Denn das Kochen im Dampfe verstattet, daß man in einem großen Topfe eine kleine Quantität, unbeschadet des Topfes und des Wohlgeschmacks, kochen kann.

§. 13.

§. 13. Die Stellage oder Unterlage.

Ist hingegen der Dampfboden für den Topf zu klein, welchen man gebrauchen will, oder was dasselbe besagt, wenn er in demselben tiefer hinabfällt, als man für gut findet, so muß man sich, im Fall man nicht gleich einen passendern Dampfboden zur Hand hat, durch eine Unterlage helfen.

Diese Unterlagen können verschiedentlich seyn. Wir bedienen uns hölzerner Kreuze, deren wir einige vorräthig halten. Hat man auch diese nicht, so lege man ein paar Spließchen Holz ein, die man so lange verkürzt, bis sie die gehörige Länge haben, dem darauf zu liegen kommenden Boden eine passende und feste Lage zu geben. Daß auch diese Hölzer vorher ausgekocht worden seyn müssen, werden wir nicht erst zu erinnern nöthig haben.

Statt dieser hölzernen Unterlagen kann man sich auch andere und zierlichere machen lassen. So würden die von verzinnten starken Eisendrahte nicht nur gut aussehen, sich reinlich halten, sondern auch dauerhaft seyn. Indeß kann hier ein jedes verfahren, wie es will, uns liegt nur daran, die Idee dazu zu geben.

Der Herr Töpfermeister Riesmann hat den Einfall gehabt, den Dampfböden seiner sogenannten Kartoffeltöpfe mit einer daran befestigten Unter-

ter-

terlage zu versehen, um den Rand am Topfe zu vermeiden. Freilich passen solche Böden mit Unterlagen versehen auch in andere Töpfe, aber der Topf wird unnöthiger Weise beschwert und der Spielraum des Wassers unleugbar beschränkt. Uns scheint es daher, daß seine Töpfe, welche rundum ein Gesims haben, worauf der Boden zu liegen kommt, gegen die hier erwähnte Abänderung noch Vorzüge haben. Allein auch dieses Gesimse ist, wie schon gesagt, unnöthig, weil der Dampfboden, wenn er seine gehörige Größe hat, also weder zu groß noch zu klein ist, sich selbst seine richtige Lage anweist. Es fällt ohne unser Erinnern in die Augen, daß jene Böden mit festen Unterlagen, wie selbst die Töpfe mit Gesimsen im Innern des Topfes, mühsamer zu reinigen sind, als wenn die Vorrichtung einfacher ist. Uebrigens beziehen wir uns hier auf das, was schon oben über den Werth der thönern Dampfböden erwogen worden ist.

Sollte man Töpfe erhalten können, welche cylinderförmig sind, d. i. die von oben bis unten gleich weit sind, dann würde ein Gesimse, auf welches der Dampfboden zu ruhen kommt, wohl Bequemlichkeit veranlassen, aber keineswegs durchaus nöthig seyn. Eine Stellage würde hier nöthig werden, und man hätte nur darauf zu sehen, daß solche in jeder Hinsicht bequem zu behandeln wären.

Deß-

Deßhalb würden wir zu Triangeln rathen, welche an den Ecken mit Füßen versehen seyn müssen. Die eisernen dürften ohnstreitig deßhalb den Vorzug verdienen, weil sie wohlfeil anzuschaffen und doch dauerhaft sind.

Wir haben unter andern früher den Versuch gemacht, die Dampfböden unmittelbar mit Füßen versehen zu lassen. Allein wir mußten sie deßhalb sehr bald wieder außer Gebrauch setzen, weil sich diese blechern Füße zu sehr verbogen und dadurch unansehnlich, selbst unbrauchbar wurden.

Die Höhe im Topfe, wo der Dampfboden seine schickliche Lage hat, wird durch die Quantität des Wassers bestimmt, so wie diese wiederum von andern Zwecken, z. B. des längern oder kürzern Kochens abhängt.

Welches das richtige Maaß von Wasser sey, das zum Verdampfen unter dem Dampfboden befindlich seyn müsse, werden wir alsdann genauer angeben, wenn wir vom Kochen selbst zu sprechen Gelegenheit finden. Die Zeichnung gibt schon ohngefähr den Raum an.

§. 14. Der Deckel des Topfes.

Um zu verhindern, daß der im Topfe erzielte Dampf zurückgehalten und nicht verschwendet werde, ist es nöthig, daß die Mündung des Topfes gut zugedeckt werde. Je genauer der Deckel paßt,

um

um so heftiger zeigt sich die Wirksamkeit des Dampfes auf die im Topfe befindlichen Speisen. Man kann daher zur Regel annehmen, daß, je besser der Topf zugedeckt ist, auch das Kochgeschäft um so schneller beendigt sey.

Wir bedienen uns hierzu der gewöhnlichen Topfstürzen, theils der eisernen, theils der thönernen, und sehen nur darauf, daß solche gut passen und Reinlichkeit verstatten, welche man bei Kochgeschäften kaum übertreiben kann.

Man muß daher beim Einkauf der Töpfe darauf sehen, daß solche an ihrer Mündung völlig rund sind. Sind dieß alsdann auch die zu gebrauchenden Stürzen, so ist die Vorrichtung zum gehörigen Verschließen des Topfes gleichsam von selbst gemacht.

Nützlich würde es allerdings seyn, wenn der Rand des Topfes eine scharfe Fuge hätte, in welche der Deckel sehr genau paßte. Wer die fürchterliche Gewalt der Wasserdämpfe kennt, wird gegen dieses feste Verschließen zwar seine Bedenklichkeit haben und glauben, der Topf könnte auf diese Art leicht zerspringen. Allein man kann deßhalb völlig außer Sorge seyn, indem ein bloß zugedeckter Topf auch beim heftigsten Feuer vom Dampfe nicht zerprellt werden wird.

§. 15.

§. 15. Die Vorrichtung zum Braten.

Da die Vorrichtung zum Braten im Dampfe im Wesentlichen mit der überein kömmt, welche wir eben zum Kochen umständlich beschrieben haben, so werden wir uns hier um so kürzer fassen dürfen.

Wir bewirken das Braten theils in großen Tiegeln, theils in gewöhnlichen Bratpfannen.

Beim Braten kommt es der Gestalt des Bratens wegen schon mehr auf die Form des Bratgefäßes an, als beim Kochen der Fall ist. Der Grund liegt aber einzig nur in der Gestalt der Masse, welche gebraten werden soll, nicht aber in der beabsichtigten Wirkung des Dampfes oder sonst in einer Erforderniß des Bratgeschäfts. Denn wollte man z. B. einen Hasen, eine Gans oder sonst etwas längliches in einem runden Tiegel braten, wie wir dieß thun, wenn wir einige Pfund gewöhnliches Fleisch braten, so würde dieser runde Tiegel eine unförmliche Größe haben müssen, wenn der Hase oder die Gans in ihrer natürlichen Lage darinn gebraten werden sollte. Man würde außer der Unbequemlichkeit noch unnöthiger Weise mehr Holz verbrennen, als zur Erreichung des beabsichtigten Zweckes eigentlich erforderlich ist. Aller unnütze Verbrauch gilt in unsern Augen aber als Verschwendung, von welcher Sünde wir uns denn gern

gern frei erhalten wollen, weil solche ihre Verehrer am Ende in Schimpf, Schande und Elend führt. Man könnte sich zwar einigermaßen dadurch helfen, daß man das ganz zu bratende Thier möglichst zusammenböge, allein dadurch würde der Braten ein widerliches Ansehen erhalten, indem er die beliebte Gestalt verlöre. Es wäre Schade, daß man grade eine Sache verhunzte, welche durch mehr Sorgfalt, ein viel schöneres Ansehen bekömmt, als auf die ältere Weise zu braten schwerlich erreichbar seyn dürfte.

Allen diesen und andern Unbequemlichkeiten aber kann man schon dadurch leichtlich entgehen, wenn wir uns der gewöhnlichen länglichen Bratpfannen bedienen, wie sie überall gebräuchlich und daher bekannt genug sind. Sie sind von unsern Vorfahren dem Zwecke gemäß erdacht und eingerichtet worden.

Dieser Bratpfannen bedienen wir uns ebenfalls in unserer Haushaltung, wenn wir einen Hasen, Rehrücken, eine Gans oder sonst etwas längliches braten. Was aber bequem in einem runden Tiegel gebraten werden kann, da ziehen wir schon der Holzersparung wegen die runde Form des Bratgefäßes der längern vor.

Auch hat die Bratpfanne überhaupt noch das Bequeme, daß sie ihrer länglichen Form wegen

leichtlich in die so genannten Bratöfen gebracht werden kann.

Wir heizen aber, wie schon gesagt, nur dann eine Bratröhre, wenn bei selten vorkommenden Gelegenheiten unsere Tischgesellschaft angewachsen ist, zu unserm gewöhnlichen Bedarf wird auf dem Küchenheerde gebraten, und wir bedürfen im Ganzen höchstens so viel Holz, als ohngefähr zum ersten Erwärmen einer Bratröhre erforderlich ist. Diesen letzten Sommer ist fast alles bei uns auf Kohlen, welche man hier in Leipzig leichtlich haben kann, gebraten worden, wobei jedesmal nur einige wenige Kubikzoll erforderlich waren.

Es bedarf wohl kaum einer Erinnerung, daß beim Braten eben so wohl ein Dampfboden erforderlich sey, als wir beim Kochen kennen gelernt haben.

Und eben so wenig dürften wir Ursache haben besonders zu bemerken, daß dieser benöthigte Dampfboden wiederum die Form des Bratgefäßes annehmen und durchlöchert seyn müsse.

Allerdings können diese zum Braten bestimmte Dampfböden in Ansehung der Oefnungen, durch welche der Dampf in das Fleisch dringt, anders gestaltet seyn. Eine Art von Drahtgitter wäre nach unserer Meinung eben so zweckmäßig, als bequem und den sonstigen Erfordernissen entsprechend. Indeß

deß haben wir dergleichen bis jetzt noch nicht anfertigen lassen, es soll aber in der Folge geschehen.

Ueberhaupt muß man nicht übersehen, daß hier der Dampfboden nichts anders seyn soll, als eine Stellage, auf welche der Braten so zu liegen kommt, daß er nirgends an die Seiten des Bratgefäßes anliegt. Schon beim bisher üblichen Braten pflegt eine sorgsame Köchin das Anliegen an den Seiten zu vermeiden, weil sonst der Braten Flecke bekommt, welche man wohl Pfannenflecke zu nennen pflegt.

Beim Braten muß die Pfanne eben so wohl, als beim Kochen der Topf, mittelst eines genau passenden Deckels verschlossen werden. Beim Braten ist das um so nöthiger, als durch das Ausströmen des Dampfes dem Fleische Kraft entgehen würde, und der Braten selbst ein bräunliches Ansehen erhalten soll. Zu diesem Verschließen der Pfanne ist bei den letztern gewöhnlich der Rand nicht geeignet, man ist daher in die Nothwendigkeit gesetzt, sich auf irgend eine Art zu helfen, um denn doch vermittelst des Deckels möglichst gegen das Ausdringen des Dampfes aus der Pfanne besorgt zu seyn.

Ich bin ganz der Meinung, daß es für den Zweck besser wäre, wenn man die Pfannen in so fern abänderte, daß man sie etwas tiefer machen ließe, als sie gewöhnlich zu seyn pflegen. Dadurch wird bewirkt, daß der Braten nicht über den Rand

 her-

hervorragt, sondern gefaßt wird. Man könnte nun dieselbe mit einem flachen Deckel bequemer zudecken, als wenn solcher ausgeschweift oder gewölbt ist. Solche Deckel können so wohl irdene als blecherne seyn. Billiger Weise muß am Rande der Bratpfanne ein Fals seyn, damit der Deckel möglichst genau einpaßt oder anschließt. Daß ein flacher Deckel Bequemlichkeit veranlaßt, wird sich ergeben, wenn wir vom Bratgeschäft insbesondere reden werden.

§. 16. Der Bräunungsdeckel.

Beim Braten verlangt man ein bräunliche Farbe, und das Geschäft, ihm diese zu geben, pflegt man das Bräunen eines Bratens zu nennen. Wird ein Braten am Spieße oder auf dem Roste gebraten, so erzeugt sich diese beliebte braune Farbe gleichsam von selbst. Bratet man hingegen in der Pfanne, oder im Casserol, oder Tiegel, so muß man solche durch die Kunst zu erzielen suchen.

Bei unsern frühern Versuchen waren wir nicht im Stande, die gewöhnliche Bratenfarbe zu gewinnen. Allein durch Nachdenken verfielen wir auf die Anwendung einer in der Küche gar nicht ungewöhnlichen Methode.

Wir ließen zu dem Zwecke Blechdeckel machen, welche genau die Mündung des Bratgefäßes schlossen. Auf diese Deckel wurden nun glühende Kohlen

len gebracht, und in einigen Minuten war die schönste braune Farbe gewonnen, die man je bei einem Braten gesehen haben dürfte. Man hat hierbei noch den wesentlichen Vortheil, daß man nach Willkühr die Bräune in seiner Gewalt hat. Wir werden beim Bratgeschäfte selbst auf diesen Punkt zu sprechen kommen.

§. 17. Ueber die Feuerstätte, und wie die Koch- und Bratgefäße ans Feuer gerichtet werden.

Unter den vielen Anfragen, welche, das Kochen und Braten betreffend, bisher an uns gethan worden, ist auch die sehr oft aufgebracht worden: wie die Feuerung dabei seyn müsse? Ich finde diese Frage um so natürlicher, als man sich bei unserer Koch- und Bratart gradeswegs die unrichtige Vorstellung machte, als beruhe ihr Wesen in der Vorrichtung der Feuerung. Auch pflegt es Mode zu seyn, daß man mehr darauf bedacht ist, etwas Künstliches, Umständliches zur Sprache zu bringen, als etwas höchst Einfaches, wie das bei unserer Kochart wirklich der Fall ist. Wäre sie das nicht, so würde schwerlich einer meiner Hausfreunde davon etwas erfahren haben, viel weniger daß ich absichtlich Gelegenheit genommen hätte, sie öffentlich zu empfehlen.

Man

Man wird sich daher sehr überrascht sehen, wenn ich sage, daß unsere Koch- und Bratart im geringsten keinen Einfluß auf Veränderung der bisherigen Feuerstätte, wie diese nur immer beschaffen seyn möge, haben könne. Also mit einem Worte, wir lassen einem jeden seine bisherige Feuerstätte unabgeändert. Wer bisher beim offnen Feuer auf dem Küchenheerde, oder im so genannten Kochofen, oder in einem Casserollоche, oder im Kamin oder sonst kochte, der wird solche auch fernerhin zum Kochen im Dampfe bequem genug finden. Wer bisher in einem Bratofen zu braten pflegte, der wird auch hier keine Abänderung zu machen nöthig haben. Wenigstens liegt es nicht in dem Wesen unserer Weise zu kochen und zu braten.

Allein wenn es auf Ersparung des benöthigten Feuermaterials ankommt, so wendet sich die Sache anders und die neue Koch- und Bratart räumt alsdann der häuslichen Sorgsamkeit ungleich mehr Gewalt ein, als je eine Erfindung auf Ersparniß des Holzes oder eines andern Feuermaterials abgezweckt hat.

Suchen wir mit sorgsamen Fleiße die Gelegenheit zur Ersparung des Feuermaterials auf, welche unsere Kochart verstattet, so wird man finden, daß gar nicht zu viel behauptet sey, wenn man sagt, daß absolut um oder über die Hälfte, ohne dabei

irgend

irgend eine dadurch erzeugte Unbequemlichkeit zu erleiden, erspart werden müsse. Dieß lehrt der Augenschein, dieß sagt uns eine mehrjährige untrügliche Erfahrung.

Der Grund dieser absoluten Ersparniß des Feuermaterials beruhet auf dem wesentlichen Umstande, daß um zu kochen und zu braten nur der Boden des Gefäßes erhitzt werden darf.

Der Zweck alles Heizens ist hier der, daß das unter dem Dampfboden befindliche Wasser zum Sieden gebracht werde. Auf diesem einzigen Umstande beruhet unsere Koch- und Bratart. Da nun von einem halben bis einem Nößel Wassers gewöhnlich nur im Gefäße ist, wenn anders nicht die Absicht ein sehr großes Gefäß erfordert, so wird vom Feuer nicht mehr Hitze verlangt, als nöthig ist, diese kleine Quantität des Wassers zum Kochen zu bringen und in der Siedehitze zu erhalten. Und wer sollte denn in der Küche so wenig bekannt seyn, als daß er nicht wissen sollte, mit welcher sehr geringen Menge Holz ein halbes Nößel Wasser zum Sieden gebracht und dabei erhalten werden kann?

§. 18. Das Feuer muß jedesmal unter den Topf gebracht werden.

Dieses ist bei unserer Kochart eine Hauptregel, die man nie verletzen darf. Auf eine andere Art würde man schon ohnedieß nicht das wenige Wasser

ser im Gefäße schnell und mit möglichst wenigem Feuermaterial zum Kochen bringen. Wer darum bisher im Casserolloche, im Bratofen oder auf dem Dreifuße oder in der Kochröhre kochte und bratete, der hat im geringsten nicht Ursache von seiner bisherigen Weise abzugehen. Wer hingegen aber seine Töpfe dem offnen Feuer zur Seite setzte, der muß durchaus ein Mittel ausfindig machen, daß er seinen Topf nicht an, sondern über das Feuer bringt, so daß die Hitze unmittelbar den Boden trifft.

Es bedarf wohl keiner Erinnerung, daß es sogar schädlich seyn würde, wenn man den Topf an und nicht über das Feuer stellte. Einmal würde das Wasser nicht erhitzt werden, und wollte man dieses ja durch übermäßiges Feuer erzwingen, so würde aller Wahrscheinlichkeit nach dennoch nicht der beabsichtigte Zweck erlangt werden, weil, wie mir scheint, der Topf glühend werden und nun die anliegenden Speisen anfänglich statt zu kochen, austrocknen und bei anhaltender Feurung verbrennen würden. Thönerne Töpfe würden vielleicht platzen, was doch bei unserer Manier zu kochen bisher noch nicht ein einzigesmal der Fall gewesen ist. Vielmehr hat es offenbar den Anschein, als würden die Töpfe mehr conservirt, denn das Feuer wirkt nur auf den starken Boden, sie werden weniger beschwert und bleiben in gleichmäßiger Hitze.

Nim-

Nimmermehr wird man den Umstand, daß man nämlich das Feuer unter dem Kochgefäße halten müsse, unserer Kochart zum Fehler anrechnen können, sondern vielmehr darinnen einen ihrer vielen Vortheile finden.

Die Vorrichtung dazu ist mit keiner Umständlichkeit verknüpft. Wer im Kochofen oder in dem Casserolloche kocht, der findet solche schon, wer hingegen sich nicht genöthiget fühlt, auf Ersparung des Brennmaterials Rücksicht zu nehmen, sondern ein freies Feuer unterhält, der hat nichts mehr zu thun als einen Rost über das Feuer zu setzen, unter welchem das Feuer brennt und auf welchem die Töpfe zu stehen kommen, wie auf der Kupfertafel zu sehen ist.

III. Uebersicht des Kochens und Bratens im Allgemeinen.

Nachdem wir uns mit der Vorrichtung im Einzelnen bekannt gemacht haben, so wird es nunmehr nicht unschicklich seyn, auf das Kochen und Braten, so weit als sich dieß unter gewisse Gesichtspunkte bringen läßt, besonders Rücksicht zu nehmen, um von dem Ganzen eine anschauliche Vorstellung zu bekommen.

Das Kochen und Braten im Dampfe unterscheidet sich von der gewöhnlichen Art durch folgende wesentliche Umstände:

§. 19. Daß das Wasser nicht unmittelbar mit den Speisen vermengt werde, sondern nur erst als Dampf aufgelöst auf dieselben wirkt und sie zur Gare bringt.

Zur Erklärung dieses Satzes verweise ich auf den physikalischen Grundsatz, daß Wasserdämpfe viel heftiger wirken oder durchdringlicher sind, als kochendes Wasser. Daher erklärt sich auch zugleich:

§. 20. Daß die Speisen in einer viel kürzern Zeit zur gesuchten Gare gelangen, als wenn sie bloß im Wasser gekocht werden.

Die Frage: ob die im Dampfe gar gekochten Speisen auch gehörig weich werden, und den gesuchten Wohlgeschmack einer kräftigen Speise erhalten? hat sich durch eine untrügliche lange Erfahrung sehr vortheilhaft bewiesen. Suchen wir die Gründe dazu auf, so finden wir solche in dem Umstande, daß der Dampf viel feiner die Speisen durchdringt und ihre Organisation zerstört, ohne ihnen die Kräfte auszulaugen, wie dieß doch der Fall seyn muß, wenn das siedende Wasser unmittelbar stundenlang daran hinspült. Beim Kochen im Dampfe verbleiben dagegen die eigenthümlichen Kräfte und Eigenschaften. Dieß sind Thatsachen, und erwägt man sie gehörig, so wird man sich nicht

ferner

ferner wundern, wenn die im Dampfe gar gemach- ten Speisen überaus weich und wohlschmeckend ge- funden werden.

Allerdings bleibt in Ansehung der Zeit des Ko- chens verschiedentlicher Speisen derselbe Unterschied, wie er bei dem gemeinen Kochen bemerkt wird. Die Speise, die hier lange kochen muß, bedarf auch dort einer längern Zeit.

§. 21. Daß die Koch- und Bratgefäße allemal von unten erhitzt werden.

Warum dieser Umstand wesentlich sey, ist schon in dem Vorhergehenden erklärt worden. Auch be- darf es wohl keiner Wiederholung, daß eben dadurch große Ersparniß am Brennmaterial gemacht werde.

§. 22. Daß die Feurung minder stark seyn müsse,

ergiebt sich schon dadurch, daß nur der untere Theil, eigentlich nur der Boden des Gefäßes, erhitzt wer- den darf. Vieles Feuer würde hier wenigstens über- flüssig seyn. Was aber mit wenigen geschehen kann, muß nicht durch vieles geschehen.

§. 23. Daß dagegen aber die Feurung anhaltend gleich stark seyn müsse.

Schon beim gewöhnlichen Kochen pflegt man darauf zu sehen, daß das Feuer möglichst egal fort-

fortbrenne, weil, wenn seine Wirkung nachläßt, die Speise auch zu kochen aufhört. Es fällt von selbst in die Augen, daß beim Kochen im Dampfe der Kochprozeß sogleich aufhören müsse, wenn das Feuer so weit nachläßt, daß das unter dem Dampfboden befindliche Wasser selbst aufhört zu kochen. Denn es ist bekannt, daß der Dampf nur alsdann entwickelt wird, wenn das Wasser auf dem Siedepunkte stehet. Hat man das Feuer so weit abgehen lassen, daß kein Sieden des Wassers mehr erfolgt, so wird bei einem frischen Feuer auch der Kochprozeß aufs Neue angefangen. Dieß würde auf der einen Seite nicht nur Unbequemlichkeit machen und verschwenderisch in Hinsicht des Feuermaterials seyn, sondern auch das Kochgeschäft selbst verzögern, vielleicht auch gar nachtheiligen Einfluß auf die Speise haben.

Diese gleichförmige Unterhaltung des Kochfeuers dürfte sich manches schwieriger vorstellen, als es in der That ist; vielmehr macht sich diese regelmäßige Unterhaltung des Feuers gleichsam selbst, denn erst ist der Kochprozeß wirklich zu kurz, als daß man seine Aufmerksamkeit nicht auf die Feurung richten könnte, und dann sind ja wohl nur einige glühende Kohlen oder wohl gar nur eine heiße Feuerstätte hinreichend, das einmal erwärmte Gefäß in der Siedehitze zu erhalten. Wer gewohnt ist seine Geschäfte mit der gehörigen Aufmerksamkeit

zu

zu verrichten, wird ohne die geringste Schwierigkeit sich einzurichten wissen. Fände man ja einige Unbequemlichkeit, was bei neuen Sachen nicht selten der Fall ist, so dürfte dieß nur bei den allerersten Versuchen geschehen, und man wird sich in der Folge überzeugen, daß sich hier mehr Bequemlichkeiten darbieten, als die ältere Kochart je verstattet hat.

§. 24. Daß das Umrühren der kochenden Speisen unnöthig ist.

Beim gemeinen Kochen spült das Wasser im ganzen Gefäße, und der Dampf, welcher sich eben so gut daraus bildet, als wenn das Wasser unter der Speise wäre, geht flüchtig nach der Höhe, und verschafft sich überall Auswege, oder macht Oeffnungen, um möglichst leicht in die Höhe zu dringen. Was nun nicht zunächst an diesen Wegen liegt, wird darum weniger oder gar nicht von der Hitze angegriffen, sondern bleibt dagegen roher als jene durchdrungenen Theile. Besonders werden die Theile des Kochmaterials am ersten weich, welche zunächst am Rande des Gefäßes liegen und nach dem Feuer gerichtet sind. Die hier am stärksten wirkende Hitze verursacht ein lokales Austrocknen oder Anlegen an den Rand. Vermindert sich während der Zeit, daß das Anlegen erfolgt, nicht das Zudrängen der Hitze, so brennen die Speisen natür-

licher

licher Weise an. Um nun aber dieses Anbrennen zu verhindern und hauptsächlich auch die von der Hitze noch nicht völlig ergriffenen Theile in eine Lage zu bringen, wo sie durchdrungen werden, da pflegt eine Köchin ihre Zuflucht zum Umrühren zu nehmen und erlangt in den mehresten Fällen auch wirklich ihren Zweck.

Beim Kochen im Dampfe macht sich aber die Sache anders. Hier dringt nicht sowohl die Hitze des Feuers durch die Seiten des Gefäßes, sondern wirkt von unten nach oben. Zu dem ist das Mittel, welches die Hitze den Speisen zuführt, ich meine den Dampf, viel feiner und daher auch durchdringlicher als dort, beim gemeinen Kochen das Wasser ist. Die Speisen werden daher wohl überaus heftig angegriffen oder vielmehr durchdrungen, aber sie werden nicht, wie es uns scheint, geworfen oder gehoben, vielweniger verschafft sich der dünne Dampf leichtere Wege. Er ist zu fein und seine Kraft zu groß, als daß er nicht den gräbesten Weg gehen und die Masse gleichmäßig durchgreifen sollte. Es kann daher auch nicht ein Anbrennen erfolgen, wenigstens ist solches bei uns noch nicht vorgekommen. Allein es würde sicher erfolgen, wenn man den Topf mitten in ein heftiges Feuer brächte. Der Dampf, welcher bei regulärem Kochen die Seiten des Topfes feucht erhält, würde gezwungen seyn, Auswege zu suchen,

um

um frei zu werden. Mit diesem würde, beiläufig gesagt, auch die eigenthümlichen Kräfte der Speisen mit fortgerissen werden. Indeß wird das Anbrennen schwerlich eher erfolgen, als bis das unten befindliche Wasser selbst verdunstet ist.

§. 25. Daß das Salz den Speisen beigefügt werden müsse.

Wir bemerken diesen Umstand um so williger, als wir vermuthen, daß manches zu der Meinung kommen dürfte, als sey es hinlänglich Salz und Gewürze in das unter dem Dampfboden befindliche Wasser zu thun. Allein uns hat die Erfahrung sattsam belehrt, daß sie, diesem beigemengt, wenig oder gar keinen Einfluß auf die zu kochenden Speisen äußere. Wir werden in der Folge nochmals Gelegenheit nehmen, über diesen wichtigen Punkt unsere Erfahrung darzuthun, wenn wir von dem Sieden der Fische sprechen werden.

§. 26. Daß man bei Speisen, welche zu ihrer Gare lange Zeit kochen müssen, auch das Verdampfungswasser erneuern müsse.

Bei einigen wenigen Speisen tritt der Fall ein, daß das eingeschüttete Wasser eher verdampft, als die Speisen zur Gare gelangt sind, oder was

in dieser Beziehung gewissermaßen dasselbe sagen will, daß man zu Zeiten davon einen Ueberrest behalten mag, denn es ist dieß die gewöhnliche Brühe, die entweder zur gekochten Speise selbst, von der sie ihre Kraft erhielt oder zu einem andern Behuf verwandt wird. Nur bei wenig Speisen ist es zuträglich, alsdann, wenn das Wasser völlig verdunstet ist, solche noch länger über dem Feuer zu lassen, welches aber jetzt natürlich gelinde seyn muß. Es ist hier ganz der Fall, das beim so genannten Schmoren statt findet. Die Speisen kochen hier alsdann in ihrem eigenen Safte oder der ihnen zugefügten Brühe. Man nennt es in der Sprache der Kochkunst, kurz einkochen. Damit Niemanden eine Undeutlichkeit bleiben möchte, so werden wir nicht unterlassen, alsbald Gelegenheit zu nehmen, specielle Fälle dieser Art in Erwägung zu ziehen.

Gerathen Sie aber nicht, geehrte Leserinnen und Leser! auf den Gedanken, als mache sich hier ein Fall geltend, welcher das Kochen im Dampfe gegen das gewöhnliche schwierig mache und die neue Art dadurch in Rückfall bringen könnte. Wir können Ihnen dagegen mit eben so leichten als sichern Mitteln auf jeden Fall paßlich dienen.

(Die Fortsetzung im nächsten Hefte).

II.

II.

Die schwarze Raupe, durch welche in diesem Jahre hauptsächlich die Oelsaaten verheert wurden.

In Sachsen fand sich bekanntlich heuer eine Larve, welche man im gemeinen Leben die schwarze Raupe zu nennen pflegt, in den Kohlarten ein, und verheerte hauptsächlich sowohl Rübsen- als Rapsfelder.

Es vermehrt diese Larve gewissermaßen die an und für sich schon große Zahl der Feinde, welchen unsere Oelsaaten gar nicht selten unterliegen. Es ist mir zwar noch nicht gelungen, mich mit der Naturgeschichte dieses nur von seiner schädlichen Seite bekannten Geschöpfs genauer bekannt zu machen, was doch unumgänglich geschehen muß, wenn wir mit siegender Macht gegen dasselbe zu Felde ziehen wollen; allein ich lebe in der Hoffnung, durch Güte Sachverständiger das benöthigte gründliche Wissen zu erringen. Möchte darum doch jeder aufmerksame Landwirth seine gemachte Erfahrung zur möglichst schnellen Erreichung des Zweckes gütigst zur öffentlichen Kunde bringen!

 Diese

Diese verheerende schwarze Raupe hat man zwar schon sonst hie und da in der hiesigen Pflege im einzelnen bemerkt, allein in diesem Jahre zeigte sie sich aber in furchtbarer Menge. Ich habe mehrere Rübsenfelder gesehen, wo sie eine völlige Mißärnte verursachte.

Sie zeigte sich gleich im Frühjahre auf den Blättern des Rapses und ganz vorzüglich des Rübsens. Allein zu dieser Zeit war ihre Verheerung nicht so furchtbar als späterhin in der Sommerrübsaat. Sie war zwar in großer Menge vorhanden, allein der Trieb der Pflanzen war dagegen so üppig, daß die Natur das immer wieder ersetzte, was jene Thiere abnagten. Mittlerweile schienen ihnen die Blätter zu hart zu werden, und verließen zum Theil die Saatäcker, um andern Fraß aufzusuchen.

Allein im Sommer-Rübsen wüthete sie furchtbar, ganze Breiten wurden durch sie verheert. Die Stengel standen wie Besenreis abgenagt, und nur selten konnte man ein grünendes Blättchen unversehrt erblicken. Anfänglich benagte sie nur die Blätter, als diese aber fehlten, ging sie auch an die Blüthen, ja selbst an die reifenden Schoten. — Dahin waren die schön bestandenen, so viel Hoffnung gebenden Saaten. Indeß hat dieser böse Feind nicht auf allen Rübsenfeldern gehaußt. Es gab wohl Fälle, wo in einer Mark nur eine einzige

Breite

Breite gänzlich ruinirt, eine andere minder heftig angegangen, und mehrere andere gänzlich verschont wurden. Dieß muß seine Ursachen haben — die wir noch nicht kennen.

Auf einem hiesigen Vorwerke, der Brand genannt, kam sie in großer Anzahl auf eine Breite trefflich bestandenen Sommer-Rübsen, kurz vor der Blüthe. Es hatte den Anschein, als müßte hier eine völlige Verheerung erfolgen. Glücklicher Weise hatte das Feld kraftvollen Trieb, und trotzte durch verstärkten Nachwuchs der täglichen Verlezzung, und am Ende erfolgte denn doch noch eine sehr reichhaltige Aernte.

Hierbei ist noch folgende Thatsache zu bemerken. Neben den erst erwähnten Rübsenfelde waren weiße Rüben gesäet worden. So wie diese nur etwas Blätter gewannen, so verließ die schwarze Raupe den anstoßenden Rübsen, und schlug auf den Rüben seine offne Tafel auf, und verzehrte nach Art der Heuschrecken das Kraut, so wie es nur nachwuchs, gänzlich.

Kaum war der Winter-Raps und Rübsen aufgegangen, so bemerkte man auch schon im Einzeln die Raupe, und ihre Zahl vermehrte sich augenscheinlich. Mit dieser Vermehrung stieg die Angst des Landwirths, und mancher Kummer umhüllte die Stirne des sorgenden Kollegen, weil die Oelsaat zur Bestreitung des mehrern Aufwandes,

 den

den Verhältnissen zu erzwingen wußten, vieles beiträgt, und darum, wenn ihre Aernte schlecht ausfällt, in der Wirthschaftskasse ein empfindlicher Rückfall bewirkt wird. Oelsaat und Wolle sind bisher allein lohnend geblieben.

Indeß wurde die Gefahr nicht so groß als man sie befürchtet hatte, die Verheerung ließ bei kommender Nachtlänge nach, und jetzt bemerkt man vielleicht nirgends ein verdorbenes Stück. Wer sicherer zu verfahren glaubte, die Saat ungesäumt unter zu ackern, nnd mit Waizen zu besäen, findet jetzt Ursache sein Verfahren als voreilig selbst zu tadeln, indem er sieht, daß seine Nachbarn überaus wohl bestandener Raps- und Rübsen-Breiten sich erfreuen. Von allen Orten und Enden her gehen die Nachrichten ein, daß die Oelsaaten unvergleichlich schön stehen und kraftvoller in den Winter kommen, als man kaum gleiche Fälle nachzuweisen im Stande seyn dürfte. Man sieht Raps von einer Elle lang, und die Rübsenfelder gleichen den weißen Rübenäckern. Die Rübenartige Wurzel zeigt sich heuer selbst als Rübe und erinnert sonach an ihren fast vergessenen Ursprung, der für den Landwirth aus gar mancher Hinsicht wichtig ist.

Fr. Pohl.

III.

III.

Ueber zweckmäßige Ableitung der Dünste in Viehställen.

Seit Einführung der Stallfütterung fing man auch an sorgfältiger als bis dahin für die Gesundheit des Viehes zu sorgen. Das viele Geschrei, als müßte das Vieh bei der Stallfütterung, welches die Feinde derselben erhoben, trug bestimmt dazu bei, auf die zweckmäßige Pflege des Viehes, seine größte Sorgfalt zu verwenden. Durch Riem und einige andere glückliche Beförderer der erfundenen Stallfütterung, wurde die Aufmerksamkeit auf die sogenannten Dunströhren geleitet, welche wie eine Feueresse am Forste ausgeführt wurden. Erfunden waren sie freilich gegen ein halbes Jahrhundert eher, und irre ich nicht, so kamen sie durch unsern Sächsischen Veteran, dem Stiftsamtmann Leopold (ich nenne den Namen dieses großen Mannes mit wahrer Ehrfurcht), welcher die gräfl. Prommnitzischen Güter Sorau ꝛc. administrirte, zu erst zu einiger Bekanntschaft.

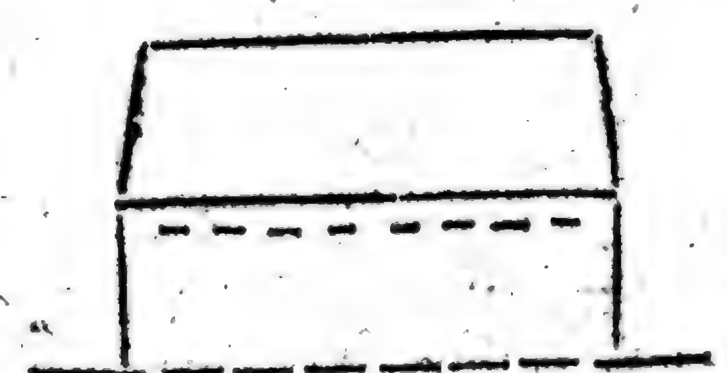
Indeß hat man denn doch in der Folge durch viele einzelne Erfahrung gefunden, daß sie das wirk-

wirklich nicht leisteten, was ihre warmen Beförderer davon verkündigten. Der, dem Viehe schädliche, Dampf erhob sich vermöge seiner physikalischen Eigenschaft nicht so hoch, als daß er durch die Mündung solcher Eßen hätte abgeführt, und so den Ställen unschädlich gemacht werden können. Ja man bemerkte sogar hie und da auf eine unverkennbare Weise Nachtheile. So verfaulte nicht nur das Gebälke in Ställen, sondern auch das Holzwerk der Böden, und vielleicht ist es nicht zu übertrieben, wenn man diesen Eßen das schnelle Altern der Ställe selbst zu schreibt. Diese Mängel einsehend kamen sie so viel als gänzlich in Rückfall oder Vergessenheit, man hielt sie wenigstens nicht mehr so, wie früher, für unentbehrlich, und die mehresten Ställe wurden wohl späterhin ohne solche Eßen erbauet. Man fühlte zwar das Nachtheilige des Dampfes in den Ställen, und suchte ihn so gut, wie möglich fort zu schaffen. Bald machte man große Fenster hoch und niedrig wie man sich den wegzuschaffenden Dunst vorstellte, und fand Zug und im Winter übermäßige Kälte. Grund genug um auch solche wiederum zu verwerfen. Der gemeinere Landwirth machte, wie vor, hie und da eine Oeffnung an den Wänden, und man bemerkte in ganz gemeinen Ställen, daß dort die Dunstlöcher am zweckmäßigsten waren, wenn sie dicht unter dem Gebälke oder an dem Ge-

wölbe

wölbe in gehöriger Menge angebracht waren. Diese ältere Manier, den schädlichen Dunst aus den Stäl- len zu schaffen, hat auch, wie es scheint, noch jetzt die meisten Landwirthe auf ihrer Seite. Es dürfte darum wohl zweckmäßig seyn, wenn ich ei- nem besonders gelungenen Beispiele mit mehreren gedenke.

In Gutenberg (zwei Stunden von Halle) wurde auf dem Gute des Hrn. Obristlieutenant von Cnoblauch vor sieben Jahren ein massiver Kuh- stall vom Neuen aufgeführt. Um nun den Dunst aus dem Stalle zu bringen, wurde an den Wän- den bis drei Zoll hohe und ungefähr zwölf Zoll breite Luftlöcher angebracht. Diese sind drei El- len weit von einander entfernt, und in der Höhe, daß sie äußerlich fast mit dem Dache in der Wag- linie liegen. Sinnlich dargestellt gibt es folgende Figur:



Da nun diese Löcher auf allen vier Seiten des freistehenden Stalles angebracht sind, so ist stets in der Höhe ein freier Luftzug, und man merkt

im

im Stalle nicht den geringsten unangenehmen Dunst.

Dieser Stall ist für das darin aufgestellte Vieh keineswegs zu geräumig zu nennen. Auch muß ich bemerken, daß dasselbe zur Sommerfütterung gewöhnt ist.

Unerachtet dieser beiden Umstände sieht man weder an den Wänden, noch an der Decke, einige angelaufene oder modrige Flecken, selbst an der mit Kalke geweißte Decke, ist bereits nach sieben Jahren nicht ein einziger solcher Fleck wahrzunehmen.

Dieß alles kann ich aus eigner Ansicht bestätigen, ob ich gleich auf den Augenblick nicht im Stande bin, weder die Höhe des Stalls, noch seine Größe, noch die sonst angezogene Gegenstände architektisch nach Fuß und Zollen anzugeben. Es wird dieß auch nicht nöthig seyn, um auf die Thatsache im Allgemeinen aufmerksam zu machen. Eben so unbeschadet kann ich mich der Anregung zur Nachahmung entziehen. Jeder, der auf eine kunstlose Art seine Ställe durch obige Thatsache veranlaßt, dunstfrei zu erhalten wünscht, wird leichtlich deshalb seine Maaßregeln zu nehmen wissen.

Fr. Pohl.

IV.

Bemerkung über die dießjährige Wintersaaten.

Unter den vielen Merkwürdigkeiten, welche der genwärtige Jahrgang dem Landwirthe darbot und noch darbietet, behauptet auch die Herbstsaat eine wichtige Stelle. Es haben sich Erscheinungen geltend gemacht, die mit manchen Grundsätzen unserer Erfahrungswissenschaft im Widerspruch zu stehen scheinen. Diese Erscheinungen der Natur treu aufzunehmen, und sie zu erklären, muß wohl der Wunsch eines jedem denkenden Landwirths gemäß seyn. Unser Archiv eröffnet dazu eine besondere Rubrik, und die Redaktion bittet um Beiträge, um in der Folge Beweise aufstellen zu können, wie gefällig und human die Gewerbsgenossen einander durch Erfahrungen, welche Zufall und emsiges Suchen machen ließen, in unsern Tagen zu unterstützen pflegen. Und auf diesem freundlichen Wege wird sich nicht nur unsere Gewerbswissenschaft erheben, sondern die bis zum Theil vermißte gesellige Eintracht wird auch noch viel beitragen, denen, welche sich zur Landwirthschaft bekennen, eine eigne Würde zu erringen,

die

die man bisher nur den gelehrten Branchen legal zu sicherte.

Für dießmal wollen wir nur die äußere Umrisse einiger allgemeinen Wahrnehmungen bei der Herbstsaat in fragmentischer Gestalt anziehen, um, wo möglich, auf enthüllte Gesichtspunkte vorläufig hin zu deuten.

Unter die merkwürdigen Erscheinungen, welche in Beziehung auf die Herbstsaaten sich bemerken ließen, gehört vorerst die leichte Bestellung der Aecker selbst.

Trockene Sommer setzen in Hinsicht der Ackerbestellung den Landwirth gemeiniglich in große Verlegenheit, und machen gar nicht selten eine geregelte Bearbeitung unmöglich. Dieser Fall macht sich vorzüglich dort geltend, wo man es mit einem bündigen Erdreiche überhaupt zu thun hat. Es würde unnöthig seyn, diese anerkannte Wahrheit mit Erfahrungssätzen und Erklärungen dazu, zu behelligen.

Messen wir aber den letzt verflossenen Sommer mit andern vorgängigen trocknen, so wird man wenigstens im Allgemeinen finden, daß sich die Aecker leichtlich behandeln ließen. Ja, man hat mir Fälle nach gewiesen, wo man die Aecker, den man sonst unter der erwünschten Witterung kaum eine treffliche Gare zu geben vermochte, heuer sich nicht nur bis dahin bringen ließen, sondern sogar

leichtlich, klar, locker und rein wurden. Die Bündigkeit schien gleichsam von dem Acker selbst gewichen zu seyn. — Ist es darum zu verwundern, wenn Jeder für dießmal auch mit der Bearbeitung des Ackers eher fertig ward, als er anfänglich nur zu wünschen den Muth hatte. Bei manchen stieg zwar die Angst bei jeder neuern Pflugart, und doch sah er jedesmal seine frühere Furcht nicht nur geschwächt, sondern gar gehoben.

Die Ursachen der hier angezogenen Erscheinung zu erklären, muß sich zu einer neuen Aufgabe der landwirthschaftlichen Untersuchung machen. Diese kann aber nur reichhaltig und für die Gewerbswissenschaft evident nützlich seyn, wenn früher recht viel beobachtende Landwirthe sich entschließen, die individuellen Beobachtungen ihres Bezirks oder eines noch beschränktern Raumes zum allgemeinen Besten auszuliefern.

Eine zweite merkwürdige Erscheinung thut sich in dem Auflaufen oder der ersten Periode des Wachsthumes unserer Saaten aller Art dar.

Der größere Theil der Landwirthe war verlegen, zu bestimmen, ob man dem Kalender nach früh oder spät säen dürfte, ob dieß bei anhaltender Trockenheit überhaupt zu wagen sey, oder ob man mit dem Säen bis zu einem sehnlichst gewünschten Regen anstehen müsse? Es gab darum sehr wichtige Berathschlagungen, die manchen

warm

warm machten, ohne zum Entschluße zu bringen. Doch die Natur ging auch für dießmal ihren fest eingeschlagenen und darum nicht trüglichen Gang fort. Sie zeigte, daß unsere steigende Aengstlichkeit, auch für dießmal, voreilig war, und wider Aller Erwarten zu Ende eilte.

Die Aecker waren gehörig bearbeitet, rein, hatten sich gesetzt, und man sahe im Austreiben der wilden Gesäme, daß sie zum Triebe fähig waren. Man säete mit zitternder Hand in die staubige Erde. Man säete in Hoffnung eines baldigen Regens, und in der Erwartung, daß mit diesem eine anhaltende nasse Witterung beginnen würde, die gemeiniglich den Landwirth im schwanken Gange seiner Geschäffte mindert, oder nach Maßgabe der Umstände verschiebt, wodurch Verlegenheiten entstehen. Allein jener gehoffte Regen erfolgte wenigstens nicht überall, und die befürchtete Regenperiode soll, wie manche muthmaßliche Schwachen behaupten, durch die Erscheinung des Kometen, abgehalten worden seyn. Und doch lief der Saamen wider Aller Erwarten selbst unserer Veteranen ohne Regen, eben so schnell, als andere Jahre bei mäßiger Nässe geschieht, auf. Und welches Auge verweilte nicht mit betrachtenden Wohlgefallen auf den kraftvollen Saatfeldern, die sich überall und fast schneller wie andere Jahre, vor unsern Augen ausbreiten? Nur der allein, welcher von jedem Tage

zum

zum andern neue verderbliche Ursachen einer gewissen Mißärnte ausgespäht zu haben wähnt, weißt uns Fälle nach, wo man Stoff zur Klage haben soll. Doch will ich bemerken, daß hier nur von denen Mißverhältnissen die Rede seyn könne, welche sich von der heurigen Witterung herschreiben. Mäusefraß, den man hier und da im Einzeln bemerkt hat, kann darum wohl nicht dazu gezählt werden. Wo man nur hinblickt, auf dürren Bergen und in üppigen Auen, hat die Saat das Ansehen ihrer Kraftfülle.

Auch hier ist Stoff in unsern Untersuchungen weiter zu gehen, als bisher zum Besten der Wissenschaft geschehen ist.

Wenn nun im gewohnten Klageton mancher dadurch jetzt schon eine geringe Aernte prophezeiht, weil er in Furcht ist, daß sich die Saat überwachsen werde, so wird, wenn ja der Fall wirklich eintreten sollte, sicher der Landwirth mehr, als die Witterung daran Schuld seyn. Wer seine Felder tief bearbeitet, sie in gehöriger Kraft zu erhalten weiß, und auf jeder Feldbreite, die ausgemittelte richtige Quantität des Maßes an Körnern einsäet, der wird wohl niemals durch Ueberwachsen eine Mißärnte thun *). Nur Fehler des Landwirths kann

*) Ueber die Ausmittelung der richtigen Saat, habe ich im vorigen Jahrgange dieses Archivs im April und

es seyn, wenn der Umstand eintritt, den man sehr uneigentlich das Ueberwachsen der Saat nennt. Meines Erachtens erfolgt er nur dann, wenn die Herbstwurzeln zu wenig Erdkrume unter sich haben, wenn dabei der Boden geil, und die Saat zu dicke gemacht worden ist. Hier muß absolut bei nasser warmer Witterung eine Fäulniß entstehen, die um so schneller um sich greift, als dem Boden der Zugang der freien atmosphärischen Luft abgeschnitten wird. Man kann sich nur der genauern Untersuchung haben überheben wollen, wenn man durch das Behüten mit den Schafen, den einzubrechenden Schaden aufzuhalten gedenkt.

Wenn ferner der Waizen sonst nur bei einer mäßig feuchten Witterung seine erste Wachsthumsperiode mit Kraft beginnt, so fanden heuer gar viele Ausnahmen statt. Der mehreste wurde in staubiges Feld gesäet, und er ging so zeitig auf, als andere Jahre während einer mäßig feuchten Witterung geschieht, und wie lebhaft sind jetzt die wohlbestandenen Waizenäcker?

Die Oelsaaten, Raps und Rübsen erfreuen nicht minder den die Zukunft berechnenden Landwirth, als der Roggen und Waizen.

Mit

und Mai Hefte Principe auszumitteln gewagt. Man hat sie für richtig und der unentstellten Erfahrung anpassend gefunden.

Mit wahrer Aengstlichkeit, ich möchte sagen, Verzagtheit, wurde sie während einer Dürre, die ziemlich Beispiellos war, gemacht. Locker und trocken, wie Asche waren die Saatäcker. Nur um das Seinige gethan zu haben, streuten die Mehresten zaudernd den Saamen aus, kaum wagte man es, unter den obwaltenden Umständen auf den Segen des Himmels zu rechnen. Die Erfahrungssätze der Vorzeit schwebten mit lebhaften Farben vor den trüben Augen und mit Aengstlichkeit erblickte man sich vorbildend die befürchtete Mißärnte einer sonst ergiebigen und darum manche Sorge des kümmernden Landbauers mindernden Frucht, die selbst durch ihren über hundertfältigen Ertrag, den vorgehenden Fleiß lohnend, den ersten Grund zur Wohlhabenheit einzelner Familien, ganzer Ortschaften, ja ganzer Distrikte legte. O! Thoren könnens nur versuchen über Oelsaatbau zu kritteln!

Wir wollen es nicht beginnen weitere Bemerkungen für dießmal anzuziehen, um etwa zu beweisen, daß das laufende Jahr seine eigene Erscheinung in landwirthschaftlicher Hinsicht beurkunde. Gewiß diese Periode in der praktischen Landwirthschaft wird nicht nur lange sich als merkwürdig auszeichnen, sondern auch zur gründlichen Entwickelung früherer aufgenommener Erfahrungssätze, d. i. die Summe unserer eigentlichen Wissenschaft, Stoff genug darbieten und entwickeln.

Schlüß-

Schlüßlich möchte ich noch einen Punkt anziehen, der zur Erklärung des Phänomens nicht übersehen werden dürfte, und sich uns näher legt als mancher, der nur gewohnt ist, mehr auf dem Erfolg zu sehen, als sich übt, die vorkömmlichen Erscheinungen aus den Umständen und Verhältnissen zu erklären.

Ich meine nämlich, daß die atmosphärische Luft in diesem Jahrgange nicht nur eine eigene Spannung äußerte, sondern gewiß auch durch ihre Mischung eine eigene Beschaffenheit hat. Nur dieser Mischung ist es zu zuschreiben, daß das Wachsthum der Pflanzen überall, wider alle frühere Erfahrung in einer trockenen Periode, so kräftig war. Unsere Gegend hat kein Beispiel, wo bei gleich großem Mangel an Feuchtigkeit der Erde, die Pflanzen so kräftig und mastig erwuchsen, als heuer. Die Luft gab offenbar den Pflanzen die zu ihrem Gedeihen nöthige Nahrung, und ersetzte den Abgang des Wassers, wenigstens nothdürftig.

Wenn war der Graswuchs auf abgeärnteten Stoppelfeldern in einem wahrhaft dürren Sommer so überaus lebhaft als nach der heurigen so früh erfolgten Getraideärnte? Wenn schlugen auf scheinbar durch die Sonnenglut gleichsam ausgebrannten Aeckern, gleich hinter der Bearbeitung, so hurtig aus, als eben heuer? Wiesen bei trockner Witterung gemähet, pflegen das Ansehen eines gesengten

Rasens

Rasens anzunehmen, und dem Landwirthe alle Hoffnung zu einer lohnenden Grummetärnte zu benehmen. Und wir dürfen fragen, wenn der zweite Graswuchs so lebhaft austrieb und empor kam, als eben in dem letzt verflossenen Sommer? Ferner ist es bekannt, daß die Moose und Flechten nur alsdann im Sommer grünen, wenn dieser wenigstens sehr feuchte Perioden hat; heuer sah man nicht nur an den Schalen der Bäume, den Felsen und andern in sich Feuchtigkeit habenden Körpern, Flechten und Moose grünen, sondern selbst auf Dächern habe ich dieß Grünen in meinem Leben unter solchen Umständen nur dießmal bemerkt.

Ich glaube überhaupt Grund zu haben, daß die Luft nur alsdann diese fruchtbringende Eigenschaft im höhern Grade habe, wenn ihre Temperatur im Steigen ist. Aus welchem Grunde würden sonst in den Ländern, die der Linie am nächsten liegen, die Früchte so überaus mastig wachsen und doch innere Kraft haben können? Doch ich will mich zähmen um Niemanden vorzugreifen, und schließe mit der Wiederholung der Eingangs gethanen Bitte.

Fr. Pohl.

V.

Warum die heurige Rasenröste des Flachses nachtheilig ausgefallen ist.

Aus mehrern Orten ist die Nachricht eingegangen, daß die Röste des Flachses sehr mißlich ausgefallen sey. Bei genauerer Erkundigung ergab sich, daß dieß nur bei der sogenannten Rasen- und Stoppelröste der Fall ist.

Man hat die Ursache in dem erbauten Flachse zu finden geglaubt, und sie daher nicht in der Behandlung aufzufinden gesucht, wo man sie doch leichtlich würde gefunden haben.

Man fand nämlich, daß die Herde des Flachses nicht, wie man bei gutem Flachse zu sehen gewohnt ist, hübsch bastig war, sondern sich mehr kurz und werkig zeigte, lapp war und leichtlich zerriß. Da nun das heuer gewonnene Stroh des Roggens u. s. w. überall spröde, gewissermaßen bröcklich gefunden wurde, so schloß man analogisch, daß die Witterung während des Wachsthumes des Flachses, jene höchst unangenehme Erscheinung bewirkt habe. Diesen in Rüge stehenden Irrthum würde man sich freilich nicht genähert haben, wenn man bedacht hätte, daß die Herde des Flachses kei

neswegs

neswegees ein holziges Wesen, sondern ein wahres Bast sey, das als Rinde den Stengel umgibt, und durch Fäulniß von holzigen Theilen des Stengels getrennt werden muß. Wenigstens wissen wir zur Zeit noch kein besseres Lösungsmittel, und es ist wohl im Voraus abzunehmen, daß wir einst denn doch wohl andere Mittel anwenden werden, wenn erst die Chemie unser Gewerbe treulicher als bis jetzt geschehen ist, zur Hand gehen wird.

Wir haben jetzt nur zwei Wege das beabsichtigte Bast vom Holze des Stengels zu trennen. Wir legen den Flachs entweder in weiches Wasser oder breiten ihn unter freiem Himmel zu einer Zeit aus, wenn Regen und Sonnenschein zu wechseln pflegen, oder wenn Thaue das Erdreich benetzen. Dieß ist im Frühlinge und noch mehr im Herbste der Fall. Es mag wohl reine Erfahrung seyn, wenn unsere Hausmütter, nie mitten im Sommer ihren Flachs zum Rösten auf Rasen ausbreiten. Auch wissen sie uns gar wohl die Ursachen anzugeben, wenn entweder das Röstgeschäft beschleuniget oder verzögert worden ist. Sie schreiben dem Thaue und warmen Regen mit Recht große Wirksamkeit auf den Röstungsproceß zu, und klagen, wenn beide ausbleiben.

Was wollen wir uns nun über das Mißlingen der dießjährigen Flachsröste unter freiem Himmel wundern, da wir den Flachs zu einer und zu derselben

selben Zeit, als andere Jahre zum Rösten auslegten, wo die Witterung dieselbe war, als man sie sonst mitten im Sommer zu haben gewohnt ist? Die Tage waren auszeichnend warm und die Nächte gaben selten und wenig Thaue, wenigstens nicht in der Menge, welche nöthig zu seyn scheint, der Luft eine solche Beschaffenheit zu geben, daß sie feuchte genug sey, eine Fäulniß auf die Dauer zu bewirken und zu unterhalten. Vielmehr war sie trocken. Wenn nun ja der Flachs von dem wenigen Thaue des Nachts angefeuchtet ward, so würde er doch durch die Wärme des darauf folgenden Tages schon in den ersten Morgenstunden wieder trokken, und dörrte bis nach Sonnenuntergang.

Die Chemie lehrt uns nun aber, daß ein gestörter oder unterbrochener Proces der Gährung, wovon die Fäulniß der letzte Grad zu seyn pflegt, aufhört regelmäßig zu seyn. Dadurch wird aber der Erfolg wiederum unregelmäßig. Es wird, da ich zu Sachverständigen spreche, nicht nöthig seyn, Beweisgründe anzuziehen, wie der Erfolg bei der Röste unter den gegebenen Umständen für uns nachtheilig werden müße.

Der Beweis, daß blos die trockene Witterung schuld war, wenn heuer, die sonst so treffliche Rasen- oder Stoppelröste mißglückte, liegt meines Erachtens am deutlichsten in der Thatsache,

daß

daß gleichgeeigneter Flachs im Wasser geröstet, sehr gut ausgefallen seyn soll.

Ich habe hier in aller Kürze auf den Gegenstand aufmerksam machen wollen, um nachdenkende Landwirthe zu weitern und genauern Untersuchungen zu bewegen. Und verdient beim Flachse nicht jeder gering scheinende Umstand unsere Aufmerksamkeit? Welche von den vielen Fabrikpflanzen hat zur Zeit für den deutschen Landwirth so viel Werth, als der Flachs?

VI.

Nachricht von einer merkwürdigen Kürbissammlung.

Auf meiner Reise von Göttingen nach Naumburg an der Saale, hatte ich am 23. Sept. d. J. das unerwartete Vergnügen, in Jena bei dem Hrn. Dr. Röthlich eine große Kürbissammlung von mehr denn 40 ganz diversen Sorten zu sehen, als man wohl je in irgend einem Garten Teutschlands, ja selbst nicht einmal in Frankreich und England — gezogen haben mag. Wegen den im voraus vom Dr. Röthlich vermutheten starken Frösten im September, hatte derselbe die ganze Kürbissammlung in seinem ganz zu diesem Behuf geeigneten aus zwei Etagen bestehenden achteckigten Gartenhause

hause aufgenommen und sie hier systematisch rangirt hingestellt. In der untern Etage befanden sich die großen in 6 bis 8 Sorten bestehenden zur ökonomischen Benutzung dienenden Kürbisse, und erregten zum Theil wegen ihrer außerordentlichen Größe und unnachahmlich schönen Zeichnung und Farbenspiel einen imponirenden Eindruck. Man muß sich nicht etwan zwei oder drei Exemplare von jeder Sorte vorstellen; nein, 30 bis 40 Exemplare der schönsten und größten Kürbisse von jeder Art sahe man hieselbst vereinigt. Madators waren zwei sogenannte gemeine Hirtentaschen von 40 bis 50 Pfund, und zwei große noch gar nicht bekannte Melonenkürbisse, als der gehaltreichsten Sorte, von 60 bis 80 Pfund.

Da das Gartenhaus achteckig ist, und sich der obere Theil in eine Kuppel endigt, so bildet die obere Etage gleichsam einen gewölbten Tempel, und hier war es, wo besonders die kleinen Ab- und Spielarten, die fürs Spalier und zur Gartenzierde dienen, und aus 32 bis 34 diversen Sorten bestanden — meine ganze ästhetische Aufmerksamkeit auf sich gezogen. — In der Mitte dieses Tempels (man erlaube mir, diesen entsprechenden Ausdruck beizubehalten) stand der cirkelrunde Tisch mit drei freistehenden Füßen, auf welchem er sein von ihm erfundenes Constellatorium einst aufgestellt hatte, und auf welchem die ausgezeichnetsten Kürbissorten,

als

als Kronen=; glatte und warzige Pergamottkür=bisse — ganz weiße, grüne und gelbe, prächtig marmorirte und göttlich gesprenkelte kleine Warzen=kürbisse, Eier=, Birn= und Apfelkirbisse, Bastard=kronenkürbisse — platte Moschuskürbisse, seltene Flaschenkürbisse mit rauhen Blättern von nicht zu beschreibender Farbe, angeordnet — hingelegt waren. An den Rändern des Tisches waren Guir=landen von dem allerliebsten Stachelbeerkürbis (Cucumis prophetarum). Aus der Spitze der Kuppel auf das Centrum des Tisches herab — auf welchem ein großer schön gebauter und wegen sei=nes symetrisch schön gezwirnten Gewebes äußerst seltener netzartiger Melonenkürbis lag, hing an ei=nem seidenen Faden eine äußerst schöne Natursel=tenheit eines 1 bis 2 Zoll hoch gewarzten pomeran=zenähnlichen Kürbisses von 4 bis 5 Zoll im Durch=messer. Im Mittelpunkte unter diesem Tische be=fand sich der allergrößte Melonenkürbis von wenig=stens 80 Pfund, und um ihn herum sehr schöne Bischofsmützen, Türkenbunde und andere abstufend kleinere Kürbisse bis zur Größe eines kleinen Apfels. Und um diese herum lagen 3 Herkuleskeulenkürbisse von Mannslänge. Auf den Simsen, den Brust=lehnen der 8 Fenster und auf dem Fußboden an den Seitenwänden, lagen in 1 bis 2 und 3 Reihen die übrigen systematisch und symetrisch geordneten Kür=bisse der ganzen äußerst schönen Sammlung. Die

Fron=

Fronten aller Reihen waren durch die an Form, Größe und Farbe der Frucht der Pomeranze täuschend ähnlichen Pariser Pomeranzenkürbisse. An den Bekleitungen der Fenster, an den Winkeln oder Ecken der Wände und an den überspringenden kleinen Karnießen hingen die wunderschönen vielen Flaschen-, Trompeten- und Herkuleskeulenkürbisse. Zur Seite der Thür stand ein merkwürdiger großer Gartenkürbiszwilling, wo kein Theil von dem andern zu unterscheiden war.

Das Auge des Naturfreundes verweilte auf diesen hier merwürdig selten concentrirten Schönheiten der Natur mit solch einem unermüdeten Vergnügen, als kaum ein Ohr eines Musikfreundes, bei der neuerlich Statt gefundenen eben so seltenen großen musikalischen Akademie verweilen konnte. Unmöglich ist es, die Eindrücke mit der Feder hier nieder zu legen, und man muß selbst es sehen, wenn man sich einen vollständigen Begriff von diesen Spielen verschaffen will.

In meinem Reisejournal habe ich die speciellen Sorten aller Kürbisse aufgezeichnet, und werde davon in Kurzem in dem so beliebten Anzeiger d. D. eine flüchtige Charakteristik derselben mittheilen. Hr. Dr. Röthlich wird darüber in einer Schrift eine genauere Charakteristik aller seiner Kürbissorten, und Anweisung zu ihrer Kultur und ökonomischen Benutzung u. s. w., als Syrup, Zucker,

Muß,

Muß, Brod, Gries, Oel, Kürbiskornmehl, Brantewein, Rum mit Zurichtung zu verschiedenen Speisen, und Anwendung und Nutzen des Kürbis in der Medicin u. s. w. herausgeben, das ganze Kürbissortiment in ein System gebracht in Holzschnitten vorstellen und von jeder Sorte einige Samenkerne beilegen. Diese Schrift wird jedoch nicht in Buchhandel kommen, sondern von Ende Januars 1812 nur beim Hrn. Verfasser und in Leipzig bei Hrn. Dr. Becker zu haben seyn *).

Wolfenbüttel, den 7. Oktober 1811.

F. W. Nöbling.

*) Mir hat es immer geschienen, als würdigten wir den Kürbis weniger, als er es verdient. Um so mehr freue ich mich auf die Erscheinung einer genauen Anleitung zum Anbau und zur Benutzung der verschiedenen Kürbisarten. Auch darf ich dem hinzusetzen, daß wohl aus keiner Frucht, außer den Birnen, so leicht ein Syrup verfertigt werden könne als grade aus dem Kürbis. Ich kann dieß mit frohem Gemüthe eines Hausvaters aus eigner Erfahrung versichern. Denn in meiner beschränkten Haushaltung wird sowohl aus Birnen als hauptsächlich aus den Kürbisen Syrup verfertigt, der alle Eigenschaften eines guten Syrups hat. — Wenn wir nur Muth und Einsicht haben, so können wir ohne Aufopferung des Wohlgeschmacks, auch ohne Verbote die Produkte ferner Zonen entbehren. Und jemehr wir unsere Produkte zu benutzen anfangen, um so mehr werden sich die drückenden Sorgen mindern und die Nahrungsquellen vermehren. Pohl.

Oekonomische Zeitung.

1. Merkwürdige Wette.

In der Englischen Stadt Nevbury hatte vor Kurzem eine sonderbare Wette Statt. Ein dortiger Landwirth, Namens John Throckmorton, machte sich anheischig, innerhalb 12 Stunden die Wolle zu einem Mannsrocke zu scheeren, zu spinnen, zu färben, Tuch daraus zu weben, es zu appretiren, zuzuschneiden und einen Rock daraus zu machen. Früh um 8 Uhr begann die Operation mit dem Scheren der Schafe, und Abends 6 Uhr, also noch vor der bestimmten Zeit, hatte Throckmorton den schönen blauen Tuchrock bereits an.

2. Nachricht von einer neuen Kartoffelart.

Seit einigen Jahren ist in Sachsen eine Kartoffelart bekannt worden, die große Vorzüge vor den gewöhnlichen Kartoffeln — Solanum tuberosum — zu haben scheint. Es ist nämlich die Peruvianische Kartoffel — Solanum peruvianum, Linn. — Sie unterscheidet sich durch sehr lange, mannshohe Stängel und durch ge-

zackte

zackte Blätter. Ihr Ertrag ist bisher bewundernswürdig. So habe ich mich selbst überzeugt, daß hier bei Leipzig auf einem Raume von 2 Quadratruthen 9 Scheffel erbaut wurden. Es waren Knollen von 1 bis 2 Pfund. Ich finde ihren Geschmack angenehm, und andere versichern dasselbe. Sie verdient in jeder Hinsicht unsere Aufmerksamkeit. Auch darf ich den geehrten Lesern Hoffnung machen, daß ein verdienstvoller Landwirth uns nächstens hierüber besser belehren dürfte.

3. Ankündigung eines pharmaceutisch-chemischen, ökonomisch-chemischen und forst-chemischen Institus.

Begünstigt durch das hiesige Lokal, habe ich mich entschlossen, ein pharmaceutisch-chemisches u. s. w. Institut zu errichten. Ich zeige dieß hierdurch denjenigen jungen Pharmaceuten, die die Apothekerkunst auf die gewöhnliche Art erlernt haben, so wie jungen Oekonomen, (die ohne Chemie, mit der sie oft in Kollision kommen, nicht die wahren Fortschritte machen können —) jungen Forstmännern, die die Forstchemie studieren wollen, an, und versichere die möglich billigsten Bedingungen, die ich einem Jeden, der sich in frankirten Briefen an mich wendet, schriftlich eröffnen werde. Da ich das Glück habe, einen in der Botanik, Naturgeschichte rc.

ge-

gelehrten Mann, der mit einer großen Sammlung ökonomischer und forst-botanischer Gegenstände versehen ist, zum Mitlehrer zu haben; so kann ich auch schon deßhalb jungen Oekonomen und Forstmännern, die Pensionärs meines angekündigten Instituts werden wollen, die Versicherung geben, daß sie ihre Zeit und Kosten nicht umsonst verwenden sollen. Daß außer Chemie, Botanik, Mineralogie, Mathematik u. s. w. auch noch auf andere mit diesen in Verbindung stehende Hülfswissenschaften Rücksicht genommen werden soll, versichere ich. Schließlich mache ich noch auf einen Vortheil, der sich hier darbietet, aufmerksam, nämlich auf unserem, so stark besuchten, Gymnasium ist die herrliche Einrichtung getroffen, daß junge Männer, wenn sie auch nicht Schüler sind, an allen Lehrstunden Theil nehmen, oder sich das wählen können, was ihnen nützlich ist. Der Anfang hängt von der festgesetzten Zahl Pensionärs ab; ist die Zahl voll, so wird er schriftlich angezeigt werden.

Altenburg, im September 1811.

Fr. Gleitsmann,
Stadt-Apotheker *).

4. An-

*) Ich freue mich herzlich, das Werkzeug zu seyn, ein so gemeinnütziges Lehrinstitut, als das Gleitsmannsche werden dürfte, weiter zu empfehlen. Herr Gleits-

4. Anzeige neuer Schriften.

J. N. Schwerz Anleitung zur Kenntniß der Belgischen Landwirthschaft. Mit Kupf. Halle, bei Hemmerde und Schwetschke.

Von diesem äußerst belehrenden Buche, von dem der erste Band 1807 herauskam, ist kürzlich der 3te Band erschienen. Dieses klassische Werk besonders empfehlen zu wollen, wäre von mir vermessen, nur eine Anzeige davon darf ich mir erlauben, um mir die gütige Meinung meines Publikums zu erhalten, daß ich wahrhaft nützliche Schriften gern befördere. Fr. Pohl.

5. Buchhändler-Anzeigen.

Bei Mohr und Zimmer in Heidelberg ist erschienen:

Laurop, C. P., Grundsätze der Forstbenutzung und Forsttechnologie. 2 Fl. 15 Xr.

Desselben Grundsätze des Forstschutzes. 2 Fl. 30 Xr.

Zwei Werke, die durch Neuheit und Wichtigkeit ihrer Gegenstände gewiß bei jedem Forstwirth das Interesse wecken werden, das ihnen schon in dem Namen des verdienten Verf. gegründet ist.

* * *

Bei

Gleitsmann hat auch bisher schon einigen ältern und jüngern Landwirthen Vorlesungen in Ponitz beim Hrn Pachter Schmalz gehalten, und scheint ganz zum Lehrer geschaffen zu seyn. Pohl.

Bei F. W. Goedsche in Meißen ist erschienen und in allen Buchhandlungen zu haben:

J. W. Markendorf und K. J. Schellig Forstaufgaben, als Entwickelungen und Beiträge zur Abtheilung der Gehölze in jährliche Gehaue Wohlfeile Ausgabe. gr. 4. 1811. 1 Thlr.

Dieses Werk ist besonders Oekonomen, Forstmännern und Ingenieurs zu empfehlen.

6. Pferdeverkauf in der leipziger Michaelis-Messe.

Die Luxuspferde wurden anfänglich sehr gesucht und theuer bezahlt, man soll welche zu 150 Stück Louisd'ors verkauft haben. In den letztern Tagen der Messe kaufte man jedoch ziemlich wohlfeil, und die des anfänglich theuern Preises wegen leer abgereisten Pferdeliebhaber würden noch Gelegenheit zu kaufen gefunden haben. Viele jener Pferde gingen nach Oestreich, und viele sollen auf Rechnung Sr. Majestät des Königs von Westphalen gekauft worden seyn. — Gewöhnliche Nutzpferde waren wohlfeil und fanden dennoch wenig Käufer.

Ueberhaupt stehen die Preise alles Nutzviehes sehr niedrig, besonders der Schafe.

7. Schafpockenausbruch.

Leider verbreiten sich die Schafpocken immer mehr und mehr, und manche Schäfereien haben

viel Verlust durch Sterblinge. Hie und da sind sie dagegen wieder gutartig und nur Schwächlinge verlieren dabei ihr Leben. Man hat mit Glück die Inokulation auf einigen Schäfereien angewandt, andere erwarten es vom lieben Gott, daß er die Noth des Schafsterbens abwenden oder es gnädig mit der Einfalt machen werde.

8. Güterverkauf.

Ein sehr schönes Rittergut in einer trefflichen Gegend ist von jetzt an zu verkaufen.

Ein anderes von bedeutendem Umfange, schönen und sichern Feldern, ist nach seinem wahren Werthe zu verkaufen.

Auch kann ich ein kleines Rittergut im Stifte Merseburg nachweisen, und den vor einigen Jahren pflichtmäßig gemachten Anschlag vorlegen.

Außer diesen mir erst neulich zum Verkaufe übertragenen Gütern kann ich deren noch etliche 40 in Sachsen und einige im Auslande nachweisen.

Dagegen werden auch einige von wirklich reellen Käufern gesucht. So wird z. B. ein kleines in der Nähe von Leipzig von einem Ausländer gesucht, wobei mir die Vollmacht ertheilt worden. Ich wünschte drum je eher je lieber Nachweisung.

Ebenfalls werden ein paar nicht starke Pachtungen gesucht. Die Pachtlustigen verdienen empfohlen zu werden.

9. Dienstgesuche.

Ein wirklich recht verdienter Landwirth, der durch die Zeitverhältnisse in die Zahl der Unglücklichen kam, sucht als Administrator ein schickliches Unterkommen. Ich schätze diesen Man von Grund meines Herzens. Vorzüglich würde ich ihn zu einer Administration eines großen Gutes empfehlen, welches der Besitzer mit vollen Kenntnissen zu benutzen wünscht. Der Empfohlne wird sicher das leisten, was man nur verlangen kann.

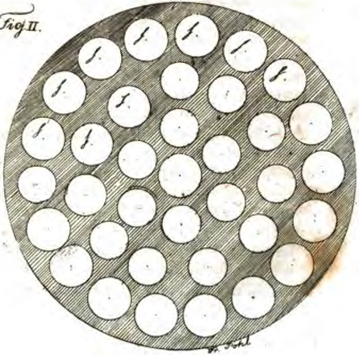
Ein Oekonom, der nicht nur in einer rühmlich bekannten Wirthschaft lernte, sondern auch nachher als Verwalter mit Zufriedenheit seiner Principale diente, wünscht von jetzt an ein schickliches Unterkommen als Verwalter, es sey auch wo es sey. Zur Empfehlung desselben darf ich hinzusetzen, daß ich ihn nicht nur selbst persönlich und nach seinen guten Eigenschaften kenne, sondern letztere werden auch vom Principale vertreten. Neue Wirthschaftsveränderungen machten ihn dienstlos.

Zum folgenden Frühjahre wird ein Administrator auf ein Gut ins Gebirge gesucht, der einer bedeutenden Wirthschaft in Abwesenheit des Besitzers vorstehen und eine verhältnißmäßige Kaution zu leisten im Stande ist, welche mit 5 pro Cent vergütet wird.

Fr. Pohl.

Fig. I.

Fig. II.



Digitized by Google

Digitized by Google

Abhandlungen.

I.

Anleitung zum Kochen und Braten im Wasserdampfe.

(Beschluß.)

Man bemerkt es leichtlich, wenn das Verdampfungswasser anfängt zur Neige zu gehen. Ist aber die Speise noch nicht gar, so hebe man den Deckel auf und gieße getrost am besten an einer Seite, so viel wie man für nöthig erachtet, heißes Wasser in den Topf, damit es sich nach unten zieht. Ein anderer Ausweg besteht darinnen, daß man gleich anfänglich den Dampfboden eine merklich höhere Lage gibt, um mehr, oder so viel Verdunstungswasser einzuschütten, als man für hinlänglich erachtet, daß es bis zu Ende des Kochprocesses auslangen werde.

§. 27. Welche Speisen im Dampfe zu kochen sind.

Diese Frage könnten wir dadurch sehr kurz beantworten, wenn wir sagten, daß alle Speisen im Dampfe gar würden, welche sich vom Dampf-

boden aufnehmen lassen, als von den trockuensten und härtesten bis zu den Musarten herab. Es ist dabei nur der einz'ge Unterschied zu machen, daß der Dampfboden darnach eingerichtet werde. Je leichter nämlich eine Masse durchdringt, um so kleiner müssen die Löcher im Dampfboden seyn. Allein

§. 28. Nicht bei allen Speisen ist das Kochen im Dampfe mit Nutzen anzuwenden.

Dieser Satz ist mit der Beantwortung der vorherigen Frage gewissermaßen zu verbinden. Es kommt hiebei sehr darauf an, welchen Zweck man sich vorsteckt. Sehen wir auf die Nützlichkeit, Bequemlichkeit u. s. w. so wird man allerdings manchmal eine Speise auf die bisherige Weise kochen, welche leichtlich im Dampfe gar gemacht werden könnte. So können z. B. Eier recht gut und bequem im Dampfe nach allen Graden gesotten werden. Allein hat man nur einige wenige zu sieden, wie es in unserer beschränkten Haushaltung ist, so ist kein sonderlicher Gewinn. Würde man aber eine größere Anzahl brauchen, dann zeigt sich allerdings ein Vortheil, und zwar in Ersparung der Feuerung, des wenigern Wassers und der Zeit. So wird bei uns das Rindfleisch alsdann nach der alten Weise gekocht, wenn wir in der Küche vieler Brühe benöthigt sind. Blos der Häuslich-

keit

keit wegen verschmerzen wir den Verlust des Wohlgeschmacks, und opfern die mehrere Feuerung, weil sich andere Zwecke geltend machen. Wir wollen darum im allgemeinen nur so viel bemerken, daß man selbst beurtheilen müsse, wie man bei vorkommender Gelegenheit den beabsichtigten Wunsch am vortheilhaftesten erfüllen könne.

IV. Das besondere Verfahren des Kochens und Bratens bei einzelnen Speisen.

Durch Beispiele erläutert.

§. 29. Einleitung zum Folgenden.

Bei neuen Dingen pflegt man wohl öfters furchtsam zu seyn, weil man derselben ungewohnt ist. Auch stößt man zuweilen auf Unbequemlichkeiten, und findet sich dabei mehr oder weniger in Verlegenheit. Daher fand auch manche neue Sache weniger Eingang als sie in der That verdiente. Um aber diesen allen auszuweichen, entschlossen wir uns einige Beispiele, oder vielmehr specielle Anleitung zu geben, was beim Kochen oder Braten dieser oder jener Speise insbesondere zu beobachten sey. Wird man nur einige von denen hier vorgeschriebenen Speisen nach unserer Art kochen, so wird ein jedes sich schon selbst in den Stand gesetzt sehen, das Verfahren bei andern

hier nicht besonders genannten Speisen, zu erkennen, und nicht verlegen seyn, etwas zu kochen, wozu von uns nicht eine besondere Anleitung erfolgt ist. Denn die Grundsätze bleiben einmal wie das andere, und es ist gar nicht schwer zu beurtheilen, wie man bei veränderten Zwecken verfahren müsse.

Es war überhaupt nur unsere Absicht, in dieser kleinen Schrift das Verfahren des Kochens und Bratens im Dampfe nach allgemeinen Ansichten aufzustellen und nach Möglichkeit deutlich zu erklären. Wir haben darum unsern Zweck erreicht, wenn es uns gelungen ist, die einfachen Grundsätze des Verfahrens zu versinnlichen. Ein vollständiges Kochbuch zu verfertigen, wie nach unsern Verfahren gekocht werden müsse, kann darum gar nicht unser Wille seyn. Dieß würde wiederum voraussetzen, daß wir auch selbst alle üblichen und seltenern Speisen wirklich zu bereitet hätten. Dieß ist aber von uns keineswegs geschehen, vielmehr müssen wir offenherzig gestehen, daß wir bis jetzt nicht einmal einen Beruf dazu gefühlt haben. Unsere beschränkte, bürgerliche Haushaltung hat uns vielmehr an die gemeinere Speisen gewiesen. Nur bei vorkommenden Fällen überschreiten wir die von uns vorgezogenen Gränzen. Hätten wir bloß in der Absicht einen Aufwand gemacht, um dem geehrten Publikum sagen zu

können,

können, daß wir so und so viel kostspielige Gerichte bereitet hätten, so wäre dieß Opfer in der That zu groß für uns.

Wir haben bei der Wahl der hier nächstfolgend aufgestellten Speisen absichtlich darauf gesehen, nur solche anzuziehen, die fast in jeder Haushaltung mehr oder weniger vorzukommen pflegen. Wenigstens wird jedes darunter einige finden, welche man in seiner Küche vorerst nach der Angabe versuchen kann. Ist dieß geschehen, so wird man nach Maßgabe des Zweckes andere Speisen schon zu behandeln wissen.

§. 30. Muth und Trost zu den ersten Versuchen.

Im Allgemeinen wollen wir noch die Erinnerung vorausschicken, daß man ohne sonderliche Furcht zu den ersten Versuchen übergehen möge. Zum Trost können wir einem jeden versichern, daß hier viel seltener ein Fehler begangen werden kann, als dieß bei dem gemeinen Kochen der Fall ist. So wird z. B. nicht leichtlich eine Speise anbrennen, noch weniger eine einen Beigeschmack annehmen, noch jemals ein sonst brauchbarer Topf zerspringen. Man koche und brate darum ohne alle Furcht, und man wird nach wenigen und wiederholten Versuchen sehen, daß sich die Sache gleichsam von selbst mache.

§. 31. **Das Kochen der Kartoffeln im Dampfe**

soll uns vorerst Gelegenheit geben, das Verfahren umständlich aus einander zu setzen. Wir wählen just diese gemeine Speise, weil ihr Kochen nicht nur am öftern vorkömmt, sondern auch wirklich am einfachsten ist. Und wer geht denn nicht gern vom Leichtern zum Schwerern über? Um nun aber jedem zu gnügen, legen wir durch Angabe der geringfügig scheinenden hier umständlich aus einander gesetzten Dingen, gleichsam jeden Finger an seinen Ort. Bei den folgenden, hier als Beispiel angegebenen, Speisen werden wir uns dieser Umständlichkeit überheben können.

Wir wollen einen Topf nehmen, der ohngefähr 4 bis 5 Kannen Wasser fassen würde, um darin unsere Kartoffeln mit der Schale oder wie man zu sagen pflegt, ganz zu kochen. Daß der Topf ein gewöhnlicher Kochtopf sey, wie sie in der Küche vorräthig sind, lehrt der Augenschein. Man könnte auch einen eisernen oder kupfernen nehmen, ohne daß sich ein Unterschied geltend machen würde.

Zu einem Topfe von dieser Größe wird vorerst ohngefähr 1 Nößel Wasser nöthig seyn. Dieses gießen wir in den Topf. Es ist damit der untere Raum des Topfes bis zur Linie m (man sehe das Kupfer Fig. I) ausgefüllt. Alsdann legen wir einen Dampfboden Fig. II. in diesen Topf und zwar der-

gestalt,

gestalt, daß er ein wenig höher zu liegen kommt, als das Wasser steht. Dieser liegt dort rundum am Topfe an, wo auf der Zeichnung die punktirte Linie o. o. angedeutet ist. Zwischen dieser Linie o. o. und der Linie m. bleibt ein leerer Raum, in welchem beim Kochen die Wellen des Wassers spielen mögen.

Indeß da es just Kartoffeln sind, so thäte es nichts zur Sache, wenn auch das Wasser sogar über diesen Boden stünde. Allein bei andern Speisen vermeidet man dieses gern, weil man unnützer Weise Wasser verbrauchen und dieser Ueberfluß die unterste Lage der Speise mehr oder weniger auslaugen würde. Indeß darf man sich nun grade nicht vorstellen, als könne man hier einen auffallenden Fehler begehen.

Ist das benöthigte Wasser eingegossen und der Dampfboden gehörig eingelegt, so werden nun die Kartoffeln auf den Dampfboden ohne sonderliche Umstände geschüttet, bis der Topf voll ist. Nun deckt man eine passende Stürze darüber, setzt den Topf über das Feuer, und man braucht sich, wenn man sonst versichert seyn kann, daß das Feuer nachhält, das Wasser im Sieden zu erhalten, nicht um das Kochen weiter zu bekümmern. Daß der Topf bei wenigerm Feuer kocht, als man bei der gewöhnlichen Weise braucht, um ins Kochen zu kommen, und darin zu erhalten, fällt in die Augen,

ist

ist auch früher von uns schon angedeutet worden. Es würde darum überflüssig seyn, ein sehr großes Feuer zu unterhalten.

Wie lange aber die Kartoffeln Zeit bedürfen, um auszukochen, läßt sich im Allgemeinen nicht bestimmen, so weiß schon ein jedes, daß ältere Kartoffeln längere Zeit zum Kochen bedürfen, als jüngere, die erst aus der Erde kommen. Wir können hier keinen andern Rath geben, als daß man versuche. Nur so viel können wir sagen, daß sich die Zeit gegen die gewöhnliche Kochart um vieles verkürze, auch wenn es bei einem viel geringern Feuer geschieht. Auch dürfen wir noch anmerken, daß es eben keinen Schaden macht, wenn man sie länger über dem Feuer läßt, als eigentlich nöthig wäre. Es ist dieß deshalb weniger nachtheilig, weil hier nicht, wie beim gewöhnlichen Kochen, die Kartoffeln durch das Wasser ausgelaugt werden, oder solches doch wenigstens in die aufgesprungenen Kartoffeln eindringt. Vielmehr werden die im Dampfe gekochten Kartoffeln durch längeres Bleiben über dem Feuer lockerer, wie frisches Backwerk. Wegen dem Zerspringen des Topfes sey man ohne Sorge. Man wird fast jedesmal finden, daß das Wasser verdampft sey und man kann darum den Topf mit den Kartoffeln über eine Schüssel zum Verspeisen kippen. Können solche nicht gleich verspeist werden, so läßt man sie im Topfe stehen,

hält

hält aber denselben zugedeckt. Will man das Kochen beschleunigen, so schütte man gleich Anfangs heißes Wasser in den Topf, dadurch wird sogleich Dampf entwickelt, welcher die rohen Kartoffeln durchdringt.

Will man Kartoffeln zu einem Muße kochen, so werden solche, wie gewöhnlich, vorher roh geschält, in Stückchen geschnitten und so erst auf den Dampfboden gebracht, unter welchem, wie oben erst gemeldet worden, etwas Wasser, je nachdem der Topf kleiner oder größer ist, befindlich ist. Sind sie nun im Dampfe gar gekocht, so nimmt man sie heraus, vermeidet aber, daß das etwa übrig gebliebene Verdünstungswasser nicht darunter komme. Diese gar gekochten Stückchen Kartoffeln werden am besten trocken gerührt. Die dazu bestimmte Flüssigkeit, als Milch, Wasser oder Bouillon, wird nach dem Zerrühren erst dazu gethan, wie auch die Gewürze. Dieses Müß wird nun wie gewöhnlich behandelt, z. B. wieder an das Feuer gebracht und gekocht, was freilich, weil es eben flüssig ist, nicht wohl im Dampfe geschehen kann, auch völlig überflüßig ist.

Will man die Kartoffeln ans Fleisch oder sonst als Gemüße gebrauchen, so werden solche nach der erstern Methode roh auf den Dampfboden gelegt und gekocht, dann in Stückchen oder Scheibchen geschnitten. Alsdann werden sie mit Brühe

oder

oder Bouillon gekocht, was gar keine Abänderung von der ältern Manier verstattet.

§. 32. Um Kartoffelklöße im Dampfe zu kochen,

werden, wie oben angegeben, die Kartoffeln gekocht und wie gewöhnlich mit Semmel u. s. w. zu einem Teige gemacht, und Klöße daraus verfertiget. Diese werden auf den Dampfboden gelegt, unbeschadet, wenn sie über einander zu liegen kommen. Am bequemsten sind dazu die so genannten Kloßkessel oder auch große Tiegel. Wer solche nicht zur Hand hat, der wird sich eines gewöhnlichen Kochtopfes, ohne Unbequemlichkeit zu haben, bedienen können. In großen Haushaltungen, wo man große Quantitäten bedarf, und daher auch gewöhnlich in Kesseln kocht, kann man sich ebenfalls der Kessel bedienen. Wie man hier eine leichte Vorrichtung zu machen habe, werde ich weiter unten mit mehrerm zu sagen Gelegenheit nehmen.

Anmerk. Mehlklöße lassen sich nicht füglich im Dampfe kochen, weil sie leichtlich zusammenfließen, und werden sie so trocken gemacht, daß sie nicht fließen, so erhält man nicht Klöße, sondern ein hartes Backwerk.

§. 33. Wurzel- und Rübenarten im Dampfe zu kochen.

Wurzeln und Rüben aller Art werden mit großem Vortheil im Dampfe gekocht. Das Verfahren hierbei ist höchst einfach und weicht von dem gemeinen Kochen in nichts weiter ab, als daß statt dem Wasser bei dem letztern, nach unserer Manier der Dampf des Wassers, welches unter dem Dampfboden in ziemlich geringer Menge eingeschüttet worden, das Gemüße zur Gare bringt.

Man reiniget das Wurzelwerk, zerschneidet es in Würfel, Scheiben, oder welche Form man sonst liebt, und bringt die Masse zum Kochen auf den Dampfboden. Das Salz pflegt man in die Masse zu streuen, damit es die Speise durchzieht; man muß aber dabei behutsam seyn, nicht zu viel zu thun, besser zu wenig als zu viel. Denn findet man in der Folge durch Kosten, daß zu wenig gesalzen sey, so kann man ja das fehlende noch ersetzen.

Das Abmachen, Schmelzen oder Anbrennen, oder wie man sonst die letztere Vorrichtung einer Speise nennen mag, ist ganz so, wie bei der gemeinen Weise geschieht oder wie man gewohnt ist. Doch wollen wir für manche noch folgendes hinzusetzen.

Um

Um die hier gemeinte letzte Zurichtung zu geben, hebt man das Gemüße vom Dampfboden, thut die Fleischbrühe und andere Zuthaten hinzu. Uebrigens kommt es auf die Umstände an, ob man das, was vom Dampfwasser übrig geblieben ist, dazu nehmen will oder nicht. Hat man son[illegible]n eine kräftige Fleischbrühe, so kann man leichtlich dieses kräftige Wasser entbehren und bloß jene allein nehmen. Ist jedoch solche in zu weniger Menge vorräthig, so thut man wohl, wenn man diese kräftige Flüssigkeit verwendet; denn in diesem jederzeit nur geringen Reste vom Dampfwasser liegt ein eigenthümlicher kräftiger Geschmack derjenigen Speise zuträglich, welche eben gekocht wurde. Man kann darum dasselbe von dieser als einen Extrakt ansehen, der ihr von rechtswegen gebiert. Im Allgemeinen läßt sich hierüber in der That nicht viel sagen, weil der Geschmack sehr verschieden zu seyn pflegt und daher auch mannigfaltige Abänderungen in den Küchen statt finden. In einer Haushaltung pflegt man die Speisen mit vieler Sauce aufzusetzen und in der andern gibt man sie dagegen wiederum sehr trocken. Wir haben dieß um so lieber bemerkt, als wir gern Niemanden zu dem Glauben verleiten möchten, als weiche das Kochen im Dampfe auch in allem Uebrigen von der bisherigen Behandlungsweise ab. Wir wiederholen es darum noch einmal, daß man, das Kochen allein

aus-

ausgenommen, nicht Ursache habe, von dem bisher üblichen Verfahren abzuweichen.

Es bedarf wohl daher auch kaum einer Erinnerung, daß wenn man beim Abmachen die Speisen in Brühe kocht, sich entweder des Tiegels, des Casserols oder der Töpfe, ohne Dampfböden bedient. Will man dasselbe Gefäß nehmen, in welchem man vorher das Gemüße gar gekocht hat, so versteht sich, daß der Dampfboden heraus genommen werden müsse. Denn sonst würde sich die Brühe unter demselben sammeln, und es ist schon früher gesagt worden, daß die Ingredienzien, welche im Dampfwasser sind, während dem Kochen auf die Speisen keine Wirkung äußern, wie dieß auch sehr natürlich ist.

§. 34. Kohlrüben.

Die Kohlrüben werden, nachdem sie, wie gewöhnlich, geschält und in beliebige Form geschnitten worden, auf den Dampfboden gebracht, wie schon im Allgemeinen gelehrt worden ist.

Da eine gute Kohlrübe saftig ist, und schnell gar kocht, so wird selten oder nie der Fall eintreten, daß während dem Kochen das Verdampfungswasser gänzlich verflüchten sollte. Geschähe es denn doch, so gießt man etwas kochendes Wasser nach, welches man gern an der Seite des Topfes hinunter zu bringen sucht. Manche Kohlrüben sind indeß trok-

ken, und auf diesen Fall muß man entweder gleich anfänglich mehr Verdampfungswasser einschütten, oder will man es darauf ankommen lassen, ob eine kleinere Quantität ausreichen werde, so hat dieß auch weiter nichts zu bedeuten, weil man am Ende denn doch welches nachschütten kann. Ein Anfänger wird freilich fragen, wie man es wissen könne, daß das Dampfwasser bis auf die Neige verdünstet sey? Allein die Antwort auf diese Frage ist schwer oder vielmehr gar nicht zu geben. Eine Köchin muß dieß aus Uebung erlernen. Dieß ist aber auch wiederum so schwer nicht. Eine achtsame Kochin hört es aus dem Klange des Kochens. Wer jedoch Anfänger und als solcher furchtsam ist, der hebe das Kochgefäß vom Feuer, neige es auf die Seite, und überzeuge sich, ob noch Verdampfungswasser vorhanden sey oder nicht.

Hat man sich überzeugt, daß die Rüben durch Kochen ihre völlige Gare haben, so hebt man den Topf vom Feuer und bewirkt das fernere in jeder Küche, übliche Abmachen.

§. 25. Kohlrabi.

Die bekannten Kohlrabi über der Erde werden auf dieselbe Weise gekocht, als eben bei den Kohlrüben gelehrt worden ist.

Um nun Fleisch mit Kohlrüben oder Kohlrabi gemeinschaftlich zu kochen, ist anzumerken, daß

man

man das Fleisch vorher etwa so lange auf dem Dampfboden für sich allein kocht, bis man überzeugt seyn kann, es werde alsdann in das Gemüße gethan, mit demselben zugleich gar kochen. Die Brühe, welche vom Fleische unter dem Dampfboden befindlich ist, läßt man entweder im Topfe, schüttet aber, um sie zu verlängern, etwas Wasser hinzu, oder was oftmals nach Zeit und Umständen besser ist, man nimmt sie zu anderm Behuf weg und stellt den Topf zum gemeinschaftlichen Kochen des Fleisches und Gemüßes mit neuem Dampfwasser an, wodurch man eine zweite Portion von Brühe bekömmt. Das Fleisch wird mit Salze gerieben oder bestreut. Uebrigens ist es gleich viel, ob man dasselbe zunächst auf den Dampfboden, also unter das Gemüße legt, oder erst eine Schicht von diesem anbringt, das Fleisch darauf legt, und dann das Uebrige von dem Gemüße darauf thut.

§. 36. Möhren oder gelbe Rüben

werden auf dieselbe Weise entweder für sich allein oder mit Fleische gekocht, wie eben erst mit mehrerm angegeben worden ist.

Petersilienwurzeln, Pastinackwurzeln, und diesen ähnliches Gewürzel werden auf dieselbe Art gekocht, und es wäre überflüssig, wenn wir uns dabei aufhalten wollten.

§. 37.

§. 37. Teltowerrüben.

Diese delikate Rübenart gewinnt durch das Kochen im Dampfe sehr. Man verfährt auf folgende Weise: Nachdem man die Rüben, wie man gewohnt ist, gereiniget hat, werden sie auf den eingelegten Dampfboden gebracht und bis nahe an ihre Gare gekocht. Indeß schadet es nichts, wenn sie völlig weich geworden sind. Sie mögen nun entweder ziemlich oder völlig gar seyn, so werden sie alsdann, wie man bisher gewohnt war, geschmort. Hat man den Rüben durchs Kochen schon den völligen Grad der Gare verschafft, so verringert sich natürlicher Weise die Zeit des Schmorens.

Beiläufig wollen wir hier die Bemerkung einschalten, daß, wenn man kleinere Stoppelruben, auch gemeine weiße Rüben genannt, auf dieselbe Art behandelt, eine Speise bekömmt, die am Wohlgeschmacke den beliebten Teltowerrüben mehr oder weniger beikömmt, zumal, wenn die weißen Rüben in sandigem Boden erzielt worden sind.

Diese Bemerkung wird für Küchenverständige auch zugleich als eine beiläufige Angabe gelten, wie man die meisten Rüben überhaupt wohlschmeckend zubereiten könne.

§. 38. Rothe Rüben.

Die rothen Rüben pflegt man insgemein als Sallat oder Latwerge zum Braten zu geben. Man liebt es, wenn man sie in ihrer natürlich schönen hochrothen Farbe aufsetzen kann. Dazu ist das Kochen im Dampfe ganz vorzüglich zuträglich, und es ist kaum zu glauben, daß sie, auf eine andere Art gekocht, eine so schöne Farbe annehmen, als durch das Kochen im Dampfe wirklich geschieht.

Daß sie ganz gekocht und dann erst in Scheiben oder würflich geschnitten werden, bedarf wohl kaum einer Erinnerung.

§. 39. Sellerie.

Der Sellerie wird ebenfalls, so wie erst von den rothen Rüben gesagt worden, ganz gekocht und dann in beliebige Parcellen geschnitten und wie üblich zugerichtet.

Will man den Sellerie mit Weißkohl (man sehe diesen Artikel) als Sallat geben, so kocht man vor erst die Selleriewurzeln ziemlich weich, thut alsdann ganz locker das geschabte Kraut darüber und läßt nun beides bis zur beliebten Gare kochen. Das Kraut nimmt hier vom Sellerie einen kräftigen Geschmack an, weil es durch den aromatischen Stoff des Selleries durchzogen wird.

§. 40. Ueber das Kochen der Kohlarten überhaupt.

Insgemein versteht man unter dem Kohl, als Speise gedacht, alles blättrige Wesen genießbarer Pflanzen, in so fern man die Blätter davon hauptsächlich anwendet. Wollte man ja einen Unterschied machen, so nenne man einen Theil Grünkraut und den andern insbesondere Kohl.

In neuern Zeiten, wo überhaupt die Pflanzenkunde mehr in das gemeine Leben übergegangen ist, hat man den Begriff Kohl enger gezogen und versteht darunter nur eine einzige Pflanzenfamilie, welche Linne mit dem Namen Brassica bezeichnet hat. Dazu gehören hauptsächlich folgende Arten, von welchen hier zunächst die Rede ist, als Kopfkohl, Welschkohl, Krauskohl, Blumenkohl. Aber auch die Blätter einiger rübenartiger Gewächse werden in der Küche unter dem Namen Kohl zugerichtet, z. B. die Blätter der Kohlrüben, der rothen Rüben, des Rübsens und des Schnittkohls, welcher letztere aber im Grunde weiter nichts ist, als eine Abart von der Kohlrübe.

Die Zurichtung der hier in Rede stehenden Kohlarten, in so fern wir die Blätter wählen, bleibt sich so ziemlich egal. Das längere oder kürzere Kochen kann wohl keinen Grund zum Unterschiede abgeben.

Allein das Verfahren, den Kohl zu kochen, pflegt sich nach Verschiedenheit der Küchen anders zu machen. Die eine Köchin hat gegen eine andere Vortheile oder bleibt im Rückstande. Es kann aber gar nicht unsere Absicht seyn, diesen an sich sonst wohl der Aufmerksamkeit würdigen Punkt weiter zu berühren, als zu unserm Zwecke nöthig scheint. Dazu bieten sich uns nur folgende zwei Punkte zur nähern Erwägung dar, nämlich das Brühen des Kohls vor dem Kochen und das vorläufige Kochen im Wasser. Das erstere Verfahren wird zum wenigsten überflüssig und das andere trägt offenbar dazu bei, den Kohl auszulaugen und weniger kraftvoll auf den Tisch zu bringen, als seine natürliche Kraft verstattet. Der Grund, warum man diese Verfahrungsarten eingeführt hat, soll darauf beruhen, dem Kohle theils das rohe Wesen zu benehmen, theils ihn weicher und zärter auf den Tisch zu bringen. — Daß man aber den beabsichtigten Zweck nicht erreicht haben müsse, beweist unter andern die Thatsache, daß viele Köchinnen in unsern Tagen davon gänzlich abgegangen sind, und weichern und wohlschmeckendern Kohl auf den Tisch liefern als vorher.

Erwägt man die unbezweifelte Erfahrung, daß alle Pflanzenstoffe alsdann nicht nur am schnellsten sich gar, sondern auch am zärtesten kochen, je jünger und was fast dasselbe sagen will, je näher

sie ihrer natürlichen Rohheit sind, so müssen wir auf den Gedanken verfallen, daß jede Künstelei uns mehr oder weniger vom Zwecke abführt. Hierher kann man das Beimischen des Salzes rechnen, wenn es früher geschieht, ehe noch das Feuer seine Wirkung auf den rohen Stoff gethan hat. So weiß jede Köchin, daß alle Kohlarten alsdann schwer gar kochen, wenn solche mit salziger Brühe angesetzt werden. Dieß mag denn auch, beiläufig gesagt, die Veranlassung gewesen seyn, warum man auf das Verfahren gerieth, vorerst den Kohl im Wasser gar zu kochen, und dann erst durch Beischütten der Fleischbrühe das Kochgeschäft zu vollenden. Das jetzt in vielen Küchen übliche Verfahren, den Kohl nicht zu kochen, sondern durch Schmoren genießbar zu machen, liefert jederzeit ein mehr oder weniger zaches Gemüße. Nur die Mode kann so gefällig seyn, einen so wesentlichen Fehler zu beschönigen, und der redliche Arzt dürfte sich aber mit Recht dagegen auflehnen.

Wir glaubten diese Bemerkungen vorausschikken zu dürfen, ehe wir unser Verfahren näher anzögen. Ob wir nun gleich nicht der Meinung seyn können, Jemanden sein Verfahren zu tadeln, vielweniger es zu verwerfen, um etwa das unsrige dagegen erheben zu wollen, so hoffen wir denn doch, daß wir bei manchen unbefangenen Köchinnen nicht anstoßen werden, und dieß um so weniger, als

wir

wir nur unsere Meinung, wie sichs gehört, offen sagen, und gar nicht darauf umgehen, andern ihre beliebige und gewohnte Weise abzusprechen.

§. 41. Braunkohl.

Unsere Manier, Braunkohl als Gemüße zu kochen, ist folgende: Nachdem die Blätter desselben gehörig gelesen, und zerkleinert sind, werden sie in kaltem Wasser gewaschen. Vormals wurden sie nun gebrüht, schnell durchgerührt und mit dem Durchschlage aus dem Wasser genommen, eine kurze Zeit zum Ablaufen hingestellt und dann noch sanft ausgedrückt. Allein Gegenversuche haben uns ohne Täuschung überzeugt, daß auch dieses Brühen zwar nicht nachtheilig, aber doch überflüßig sey, weshalb wir uns denn auch bewogen gefunden haben, sich dieser Umständlichkeit zu überheben.

Der völlig gereinigte Kohl wird ohne weiteres zum Kochen auf den Dampfboden gebracht, und ohne umzurühren oder sonst etwas zu thun, bis zur beabsichtigten Gare gebracht. Ist diese erreicht, so wird das Gemüß nach gewohnter Art durch Schmoren in Brühe zurechte gemacht. — Man wird sich überzeugen, daß durch dieses einfache Verfahren der Kohl nicht nur äußerst mürbe, sondern auch kräftig und wohlschmeckend gefunden werden wird.

Zum unschädlichen Ueberflusse wollen wir noch bemerken, daß nicht nur der Braunkohl, sondern auch

auch andere Kohlarten überhaupt wenig Verdampfungswasser bedürfen, weil sie selbst saftig sind. Den noch vorgefundenen Rest des Verdampfungswassers kann man, weil er kräftig ist, zum Abmachen mit anwenden, was um so mehr zu empfehlen ist, wenn es sonst an guter Fleischbrühe fehlen sollte.

Es ist schon oben bemerkt worden, daß das zum Gemüße bestimmte Fleisch etwas eher gekocht werden müsse, als das Gemüße, welches man leichtlich entweder ohne Umstände darauf thut, oder auch erst eine Lage unter das Fleisch einschüttet und dann das Uebrige des Gemüßes darauf bringt.

§. 42. Krauskohl oder Welschkohl

wird in Allem eben so, wie der Braunkohl, behandelt.

§. 43. Blumenkohl.

Den beliebten Blumenkohl nicht nur wohlschmeckend, sondern auch von schönem Ansehen auf den Tisch zu bringen, haben Köche und Köchinnen von jeher gekünstelt. Es darf uns daher auch gar nicht wundern, wenn das Verfahren dabei sehr verschiedentlich vorkömmt, und in den Kochbüchern angegeben wird. Es wird nicht nöthig seyn, auch nur die hauptsächlichsten dieser Verschiedenheiten

mit

mit mehrern zu gedenken. Uns gelingen die obigen Zwecke durch folgende einfache Weise.

Nachdem der Blumenkohl gehörig in Parcellen getrennt, gereiniget und geputzt ist, so wird er sogleich auf den Dampfboden gebracht und bis zur gewünschten Gare gekocht. Ist dieß geschehen, so wird er, wie gewöhnlich, im Casserole vermittelst der zugethanen kräftigen Fleischbrühe geschmort.

Da er weder gerührt, noch sonst damit handirt wird, auch der Dampf, welcher seine Gare bewirkt, ihn nicht färbt, so ist einleuchtend, daß die Blumen so schön, wie sie die Natur liefert, auf den Tisch kommen, was man doch des Ansehens wegen zu lieben pflegt. Der errungene Wohlgeschmack wird sicherlich jeden erfreuen.

§. 44. Kopfkohl oder Weißkraut

wird als Gemüße eben so gekocht, als vom Welschkohl oder Persch gelehrt worden ist, und bedarf darum auch keiner besondern Erwägung.

§. 45. Sauerkohl oder Sauerkraut

wird ebenfalls nach der schon angegebenen Manier auf den Dampfboden ganz locker gethan und ohne Umrühren bis zu seiner Gare gekocht.

Bekanntlich gehört das Sauerkraut unter diejenigen Gemüße, welche lange Zeit bedürfen, um mürbe zu kochen. Das Salz, welches beim Einsäuern

sauern dazu kommt und den Kohl durchdringt, ist die nächste Ursache davon, wie wir schon bei einer andern Gelegenheit erwähnt haben. Beim gewöhnlichen Kochen werden wohl 3 bis 4 Stunden erfordert, um es gehörig gar zu erhalten. Beim Kochen im Dampfe haben wir gefunden, daß ohngefähr der Kohl in einer Stunde völlig so mürbe ist, daß man ihn mit der Zunge zerdrücken könnte. Es kocht sich nun zwar eine Art viel leichter als die andere, aber wir haben auch die Erfahrung für uns, daß noch nicht einmal eine Stunde nöthig war, um es als völlig genießbar auf den Tisch zu bringen. — Das Abmachen geschieht, wie gewöhnlich.

§. 46. Krautsallat.

Wenn man auch hie und da aus dem Kopfkohle, den man auch bald Weißkraut, bald Blaukraut nennt, einen Sallat macht, der roh genossen wird, so pflegt man ihm doch öfterer durch Kochen oder auch nur durch Schmoren eine Gare zu geben, die man wiederum sehr verschieden liebt.

Allein um dem Krautsallate diese Gare zu geben, hat man sich mancherlei Mittel bedient. So hat man das rohe Kraut durch Schlagen mürbe zu machen gesucht, und diesen Zweck auch in der Regel erlangt; allein dieß Schlagen erfordert Zeit und ist mühsam, und hat am Ende die Unannehmlich-

keit,

keit, daß das Kraut für das Auge unscheinbar wird, weil man nicht verhindern kann, daß vieles davon gänzlich zermalmt werde.

Es ist gewöhnlich, daß man das gescharbte Kraut im Casserol oder Tiegel schmort, um ihm die benöthigte Gare zu verschaffen. Allein man hat bemerkt, daß es sich überaus leicht an das Schmorgefäß anlegt, und dann leichtlich einen widerlichen brenzlichen Geschmack annimmt. Um diesem Fehler auszuweichen, hat man das Gefäß tüchtig mit Butter oder Speck bestrichen, wodurch freilich der Zweck bei sonstiger Vorsicht so ziemlich erreicht ward. Allein dieß macht nicht nur Unbequemlichkeit, sondern auch im Ganzen einen bedeutenden Aufwand.

Wir vermeiden beides, indem wir in das Casserol oder in den Tiegel einen Dampfboden einlegen, das Kraut locker darauf thun, und bis zu der gewünschten Gare fortkochen lassen. Sind wir von dieser überzeugt, so wird der Dampfboden weggenommen und das Kraut mit seinen Ingredienzien gehörig geschmort. Durch dieß einfache Verfahren behält das Kraut nicht nur sein schönes Ansehen, sondern zeichnet sich auch durch seinen pikanten Wohlgeschmack aus.

Ist man gewohnt, mit dem Krautsallate Borsdorfer Aepfel, Pflaumen oder sonst eine Beimischung zu geben, so kocht man solche mit dem

Kraute

Kraute vermengt. Dadurch veredelt das Eine das Andere, was besonders die Aepfel und Pflaumen thun.

§. 47. Spinat.

Der Spinat kocht sich als ein weiches Grünkraut sehr geschwinde gar, bedarf auch wegen seines natürlichen Saftes unter dem Dampfboden wenig Wasser. Ist er einmal gar, so läßt er sich leichtlich nach der Art behandeln, welche man gewohnt ist.

§. 48. Rübsen.

Der Rübsen pflegt für Viele ein beliebtes Grünkraut zu seyn. Nur hat es nicht jeder Köchin gelingen wollen, ihm durch Kochen eine wohlgefällige Gare zu verschaffen, sondern er blieb vielmehr zach, gleichsam lederhaft, weswegen dieses Gemüß weniger Liebhaber gefunden haben mag, als es verdient. Unsere Manier ist folgende.

Wenn der Rübsen gehörig gereiniget und vorgerichtet ist, so wird er auf den Dampfboden etwas locker gethan, und in kurzer Zeit, etwa in einer Viertelstunde, völlig weich gekocht. Eine Hauptsache hierbei ist noch die, daß er ohne Salz gekocht werden müsse, zumal wenn er schon etwas alt und härtlich seyn sollte. Hat er seine Gare erlangt, so wird er in die Brühe gebracht, welche während

seines Kochens auf dem Dampfboden zubereitet wurde und darinnen geschmort, bis man seine völlige Zurichtung erkannt hat. Auch dieß Schmoren dauert ohngefähr eine Viertelstunde.

Es wird nicht nöthig seyn, noch mehr kohlartige Gewächse anzuziehen. Wer die hier beispielsweise näher erwogenen versucht haben wird, soll sich hoffentlich in allen vorkommenden Fällen helfen können, ohne weiter einen Küchenmeister zu bedürfen. Man muß nur nie den Grundsatz aus den Augen lassen, daß der Dampf die Kraft habe, jeden vegetabilischen Stoff zu durchdringen und ihm den beabsichtigten Grad der Weichheit zu geben. — Auch bitten wir, nie aus der Acht zu lassen, daß das Abmachen durch das Kochen im Dampfe niemals deshalb eine Abänderung nöthig mache. — Die Zeit, welche bei jedem einzelnen Gemüße erforderlich ist, muß jedes aus eigner Erfahrung abmessen. Nur die Neuheit der Sache, nicht die Sache selbst, kann manchen anfänglich in Verlegenheit setzen, die gewiß beim zweiten und dritten Falle von selbst verschwindet. Uebung macht jegliches Mal seinen Meister.

§. 49. Hülsenfrüchte.

Von den Hülsenfrüchten dürfen wir ebenfalls auch rühmen, daß sie, im Dampfe gekocht, nicht nur im Kochgeschäfte selbst manche Bequem-

lich-

lichkeit verstatten, sondern auch überaus wohlschmekkend werden. Wir haben es aber nur mit den Bohnen und Erbsenschoten versucht, sind aber genügend überzeugt, daß es mit allen Gewächsarten dieser Pflanzenfamilie nützlich sey, ihre Gare im Dampfe zu bewirken.

§. 50. Bohnen.

Um die Bohnen grün zu kochen, werden sie, wie üblich, vorgerichtet und auf den Dampfboden zum Kochen gebracht. Sie bedürfen wegen ihrer eigenthümlichen Feuchtigkeit wenig Dampfwasser, kochen schnell und werden überaus weich und schmackhaft. Will man gelbe Rüben oder sonst etwas damit gemengt geben, so werden solche zugleich mit in den Topf gethan. Was in Hinsicht des Fleisches geschehen müsse, ist schon mehrmals angedeutet worden.

Abgetrocknete Bohnen, das heißt, solche, welche als junge Schoten gewällt und dann auf einer heißen Feuerstätte, nicht in der Luft, vielweniger in der Sonne, getrocknet worden, werden einige Stunden früher, etwa des Abends, mit Wasser gelinde angesprengt. Das Kochen selbst geschieht, wie schon angegeben worden, und macht in nichts einen Unterschied. Sind sie nur gut getrocknet worden, so wird man weder an der Weichheit, noch der grünen Farbe und noch weniger im

Ge-

Geschmacke vor denen, welche eben erst aus dem Garten kommen, einen Unterschied finden.

Wer ausgepellte Bohnen liebt, der kann solche ebenfalls auf einem englöchrigen Dampfboden kochen und nach seiner Art zurichten.

§. 51. Schoten und Erbsen.

Grüne Erbsenschoten werden entweder mit der Schale oder ausgepellt gekocht. Sie kochen schnell und nehmen einen lieblichen Geschmack an. Im Uebrigen verfährt man, wie es die Gewohnheit mit sich bringt.

Ob nun gleich Erbsen und Linsen auf einem englöchrigen Boden leichtlich weich kochen, so haben wir im Ganzen gegen das Gemeinkochen, außer daß sie schneller und sicherer weich kochen, noch keinen sonderlichen Nutzen verspürt. Indeß rathen wir an, Erbsen und Linsen dann doch im Dampfe zu kochen, wenn sie sich sonst schwer zu kochen pflegen.

Ein aufmerksamer Naturfreund fand die Schoten des Akazienbaumes, welche bisher, so viel als ich weiß, gar nicht als Speise benutzt wurden, schmackhaft machte und veranlaßte glückliche Versuche, und war demnach so glücklich, der menschlichen Gesellschaft eines in unsern Tagen immer gemeiner werdendes Produkt der schaffenden Natur zu repräsentiren. Wir haben noch nicht Gelegenheit

heit gehabt, zu untersuchen, in wie weit die Schoten des sehr tragbaren Akazienbaumes auch für unsern Gaum angenehm sind, versäumen aber nicht die günstige Gelegenheit, die Leser auf diesen neuen Gegenstand vorläufig aufmerksam zu machen. — Diese Schoten, im Dampfe gekocht, werden auch in dem Falle, wenn sie etwas Strenges oder Herbes haben sollten, was ich aber kaum glaube, indem der Saft des Akazienbaumes selbst viele Süßigkeit hat, das Herbe verlieren. Denn wir haben gefunden, daß durch das Kochen im Dampfe manche Naturprodukte milder und schmackhafter werden. Ich bin daher gar nicht abgeneigt zu glauben, daß man eine gute Aquisition machen würde, wenn man die sämmtlichen Gewächse auf dem Dampfboden der Reihe nach versuchte. Denn wie viel wurden nicht durch das Ohngefähr da Erfindungen gemacht, wo man es am wenigsten vermuthet hätte, wie groß müßte dagegen nicht die Ausbeute seyn, wenn man mit Ernst auf Entdeckungen ausginge und auf die Vermuthungen so lange Proben machte, als solche noch nicht entscheidend ausgefallen sind. Man verzeihe mir die wohlgemeinte Abweichung.

§. 52. Der Spargel.

Unser beliebtes Gartengewächse, der Spargel, gewinnt, wenn er im Dampfe gekocht wird, unver

verkennbar sehr viel, sowohl an seiner lieblichen Zartheit, als auch an dem ihm eigenthümlichen Wohlgeschmacke. Er muß schon deshalb gewinnen, weil bei dieser schonenden Kochart keine Theile, welche ihm eigenthümlich angehören, verflüchtet werden.

Das Kochen ist wiederum höchst einfach, und viel bequemer, als man bisher gewohnt war. Die gehörig abgezogenen Stengel werden auf den Dampfboden geschichtet und bis zur beabsichtigten Gare gekocht. Sie behalten ihr schönes Ansehen, so weich und zart sie immer seyn mögen. Man nimmt sie behutsam aus dem Kochgefäße, was hier aus einleuchtender Bequemlichkeit ein Tiegel oder ein Casserol seyn muß, und richtet sie nach beliebiger Art weiter zu.

§. 53. Spargelartige Gewächse.

Auf gleiche Vortheile kann man bei den sogenannten spargelartigen Gewächsen rechnen, z. B. bei den Hopfenkeimen. Das Kochgeschäft bleibt sich dem gleich, was erst beim Spargel nöthigenfalls angegeben worden.

Es verlohnte wohl der Mühe weiter zu untersuchen, welche Keime unserer Gewächse einen so kräftigen und gewürzhaften Geschmack haben und so nährend sind, als der beliebte Spargel.

§. 54.

§. 54. Artischocken.

So sehr man auch alle Kunst aufgeboten hat, die beliebten Artischocken durch mancherlei Zurichtungen vom äußersten Wohlgeschmacke auf den Tisch zu bringen, so dürfte denn doch das Kochen im Dampfe bei jeglicher Zurichtung sehr günstig seyn. Dieß geschieht wiederum sehr einfach. Sind nämlich die Artischockenköpfe gehörig abgeputzt oder überhaupt vorgerichtet, so werden sie, statt daß man sie sonst im Wasser oder wohl auch in Brühe kocht, auf den Dampfboden gethan und so lange gekocht, bis sie die verlangte Gare erlangt haben. In der fernern An- und Zurichtung ist wenigstens kein Unterschied nöthig. Wendet man andere Gemüße dazu an, wie z. B. junge Schoten, so sind solche wohl am besten sogleich mit zu kochen. Manche pflegen die Artischocken in Salzwasser zu kochen, die jungen Erbsen aber im Wasser, bringen dann beides unter einander und lassen es aufkochen.

§. 55. Obst.

Auch beim Obste äußert sich das Kochen im Dampfe überaus vortheilhaft, und gewährt überdieß mehrere Bequemlichkeit und begünstiget die häusliche Sparsamkeit. Indeß ist dieß mehr vom grünen als vom getrockneten Obste zu verstehen.

§. 56. Pflaumen oder Zwetschgen zu schmoren.

Will man die Pflaumen schmoren, um sie zum Braten zu geben, oder sie sonst zerrührt zu gebrauchen, werden sie von ihren Kernen oder Steinen befreiet, und so ohne Umstände auf den Dampfboden gebracht, welcher am besten in ein flaches Schmorgefäß gepaßt worden. Es wird wenig Zeit erfordert, um sie völlig weich zu kochen. Allein mit dieser Weichheit wird man selten zufrieden seyn, sondern man wird die Pflaumen desto öfterer geschmort wünschen. Man erlangt diese Absicht völlig, wenn man sie nach Maßgabe des gewünschten Grades länger über dem Feuer läßt. Ist dieß geschehen, so verwendet man sie, nach weiterer Zubereitung, wozu man will. Die unter dem Dampfboden befindliche Brühe ist durch die Pflaumen sehr kräftig geworden, weil nämlich solche von ihrem Safte durch Abtröpfeln Kraft hergegeben haben. Man handelt daher zweckmäßig, wenn man solche nach vollendetem Kochgeschäfte wiederum über die Pflaumen schüttet. Um diese kräftige, gewissermaßen syrupartige Brühe noch interessanter zu erhalten, thut man wiederum wohl, daß man sie, wenn man die Pflaumen vom Dampfboden entfernt hat, eindichtet, welches dadurch bewirkt wird, wenn man das Kochgefäß über einer

mäßigen Hitze so lange stehen läßt, bis man sich von der verlangten Güte völlig überzeugt hat.

Wer die Hollunder- oder Schiebickenbeere unter den Pflaumen liebt, der thut wohl, wenn er solche alsdann mit unter die Pflaumen gemengt thut, wenn diese gekocht oder geschmort werden sollen. Sie kochen alsdann weich und geben ihr kräftiges Muß her.

Kann und will man mehr Schiebickenbeeren anwenden, so presse man dieselben roh und befreie sie von den Kernen. Diesen Saft gebrauche man aber statt des Dampfwassers. Der abträufelnde Saft von den Pflaumen wird denselben veredeln. Beide in der Folge mit einander *eingekocht geben* ein äußerst interessantes syrupartiges Gelee, welches alsdann wiederum auf die geschmorten Pflaumen gebracht wird.

Anmerk. Die Trester von den roh ausgepreßten Fliederbeeren geben mit etwas Pflaumen immer noch eine kräftige Suppe, welche nicht leichtlich Jemand verschmähen dürfte. Denn eben in der Schale dieser Beeren ist hauptsächlich das Gewürzhafte mit zu finden, was solche so beliebt macht.

§. 57. Pflaumen zum Aufbewahren zu bereiten.

Aber nicht nur das allgemein übliche Schme-

ren der Pflaumen kann durch den Dampf bewirkt werden, sondern unsere Kochart führte uns auch noch auf ungewöhnlichere Zweige, davon wir nur folgenden ausheben wollen.

Wenn beim Schmoren die Pflaumen entkernt und zerstückt wurden, ehe sie auf den Dampfboden kamen, so bleiben sie dagegen hier ganz. Die dabei leichtlich zu erreichenden Absichten sind, einestheils den Pflaumen ihr schönes Ansehen zu erhalten, theils ihren Wohlgeschmack zu erhöhen, und selbst ihre fernere Dauer zn sichern.

Um diese in der Haushaltung wichtigen Zwecke zu erreichen, hat man nur den geraden Weg zu wählen, gute Pflaumen zu nehmen, und solche in einem, am besten etwas flachen, Koch- oder Schmorgefäße, damit sie sich weniger drücken, auf dem Dampfboden, unter welchem, wie immer, einiges Dampfwasser befindlich ist, etwas langsam zu kochen, das heißt, das Feuer darf nicht stärker unter dem Gefäße unterhalten werden, als gerade zureichend ist, das Dampfwasser in der Siedehitze zu erhalten. Denn zu viele Hitze würde das Kochen oder vielmehr das Schmoren zu sehr beschleunigen, wodurch sich der Fall ereignen könnte, daß mehr oder weniger Pflaumen zerplatzten, was man deshalb nicht gern sieht, weil solche alsdann das schöne Ansehen verlieren würden. Geht man nur einigermaßen mit Vorsicht zu Werke, so behalten

die Pflaumen ihr natürliches Ansehen, gerade so, als wohl getroffne eingemachte. Zur hier angerathenen Vorsicht gehört auch noch, daß man das Kochgeschäft nicht zu weit ausdehnt, weil, im Fall die Pflaumen einige Zeit dauern sollen, dieselben zu weich werden würden, um diese Dauer möglichst weit auszudehnen. Man wird nicht leicht fehlen, wenn man sich den Zweck des Geschäfts so versinnlichet, daß man die Pflaumen nicht eigentlich schmoren, sondern sie nur in so weit durch die Hitze behandeln will, daß sie einestheils *aufhören* rohe Früchte zu heißen, und anderntheils das Vermögen erhalten, länger ihr Ansehen und Kraft zu behalten, als dieß in ihrem rohen *Zustande* der Fall seyn würde.

Das syrupähnliche Gelee, welches sich unter dem Dampfboden aus dem Schweiße der Pflaumen gebildet hat, wird, nachdem die letztere weggenommen worden, bei gelindem Feuer noch fernerhin eingedickt, und dann über die Pflaumen gegossen, es sey, um sie zu verspeisen oder um sie aufzubewahren. Im erstern Falle gibt sie eine treffliche zuckersüße Sauce, und im zweiten den Pflaumen Haltbarkeit für die Dauer. Wenn dieser Pflaumensyrup einige Zeit über den Pflaumen gestanden hat, so verdichtet er sich alsbald noch mehr und gibt in dieser Gestalt einen festen Ueberzug über die so leichtlich zur Konservation hingestellten Pflaumen.

Ob

Ob solche in dieser Gestalt eingemachten Pflaumen eben so lange dauern, als nach den bekannten Arten eingemachte, können wir bis jetzt aus eigener Erfahrung noch nicht bestimmen. Indeß reicht bereits unsere Erfahrung so weit, daß wir für die Sache ein gutes Zutrauen gewonnen haben. *)

Beiläufig wollen wir hier eines erprobten Mittels gedenken, eingeschmorte Pflaumen, so wie das Muß davon, vor dem Umschlagen zu verwahren. Wenn man nämlich bemerkt, daß sich das Gelee bei den erstern oben dünner zeigt oder beim Muße ein näßliches Wesen entsteht, so bringe man das Gefäß auf eine heiße Feuerstätte, etwa in eine Bratröhre oder einem Kochofen, und lasse es 1 bis 2 Stunden abdünsten. Dieß kann wiederholt werden.

§. 58. Aepfel.

Bei den Aepfeln haben wir hauptsächlich folgende Vortheile bemerkt, wenn wir sie im Dampfe koch-

*) So eben, als obiges schon in der Druckerei war, vernahmen wir, daß seine sehr erfahrne Wirthschaftsmamsell die Kunst vortrefflich inne habe, Früchte, als Pflaumen, Aprikosen, Pfirsichen, Kirschen, Himbeeren, Stachelbeeren u. s. w. blos in ihrem Safte, also ohne Zucker einzulegen, welche eben so gütlich dauern, als sonst die Dauer mit vielem Zucker bewirkt wurde. Ihr Verfahren ist nur wenig von dem unsrigen verschieden.

kochten. Nämlich um die Aepfel ganz, also als geschmort, zu erhalten und wiederum sie zu einem Muße anzuwenden.

Es trifft sich, daß man Aepfel, besonders Borsdörfer oder eine andere gute Sorte, ganz gebrauchen kann oder zu erhalten wünscht. Um diesen Wunsch zu erreichen, pflegt man die Aepfel entweder langsam im Wasser oder Wein, nebst Ingredienzien, zu kochen, oder vielmehr zu schmoren. Wir weichen bereits davon ab, und finden auf folgende Weise nicht nur ein bequemes Verfahren, sondern gewinnen auch noch den Vortheil, daß die Aepfel nicht leichtlich platzen, und so nach ihr schönes Ansehen behalten, wenn wir sie auf dem Dampfboden gar kochen, unter welchem wie immer bei saftigen Ingredienzien nur wenig Dampfwasser gehalten wird.

Sind die Aepfel zu einem Muße bestimmt, so schneidet man sie in Stücken, kleinere zu Hälften, größere aber in 4 Stücken, nimmt das Kernhaus heraus und bringt die Masse ohne weitere Umstände auf den Dampfboden zum Kochen. Ist man überzeugt, daß dieses gehörig erfolgt sey, so werden sie durchgeschlagen, und die ausgekochte Schale bleibt zurück.

Man erlaube uns, die dadurch erlangten Vortheile genauer zu erwägen. Wenn nun auch das Schälen der Aepfel an sich keine bedeutende Arbeit

wäre,

wäre, so ist es doch Gewinn, wenn man solche, unbeschadet der Sache, gänzlich vermeiden kann. Allein nicht nur diese Arbeit wird vermieden, sondern das Muß wird dadurch auch um vieles kräftiger. Denn es ist bekannt, daß gerade in der Schale der Aepfel der gewürzhafte Stoff befindlich ist, der, wenn der Apfel geschält wird, unbenutzt verlohren geht.

§. 59. Schwämme.

Pilze oder Schwämme aller Art gewinnen sehr viel am Wohlgeschmacke, wenn sie im Dampfe gar gekocht werden. Sie verlieren nämlich mehr oder weniger ihr wäßriges und rohes Wesen, werden mürber und haben gar das Lederhafte nicht, welches die Schwämme für viele ungenießbar, vielleicht auch weniger verdaulich, macht. Vortheils genug, um weniger wesentliche Vortheile in Anspruch zu bringen, z. B. Bequemlichkeit, Gewinn an Zeit und weniger Butter bedarf.

Um die Schwämme im Dampfe zu kochen, werden sie gut gereiniget, in beliebige Form zerschnitten, noch besser ganz und so auf den Dampfboden gebracht. Das Kochen wird so lange fortgesetzt, bis man überzeugt seyn kann, daß sie die verlangte Gare haben. Dann werden sie nach Belieben weiter vorgerichtet, z. B. in Butter geschmort.

§. 60. Vom Kochen des Fleisches überhaupt.

Vorläufig dürfen wir erinnern, daß das Fleisch überhaupt auffallend am Wohlgeschmacke gewinnt, wenn es durch den Wasserdampf seine Gare erhält. Da nun dieser Artikel in jeder, der größern wie der kleinern, Haushaltung vorzugsweise wichtig ist, so legt sich dadurch uns selbst die Pflicht auf, hier etwas umständlich zu erläutern.

Mit Recht dürfen wir aber die Vortheile als bekannt voraussetzen, welche bereits in der Kochkunst mehr oder weniger benutzt zu werden pflegen. Sie gehören unserer Kochart nicht zunächst an. Nur in so fern gedenken wir des Bekannten, als es uns feste Standpunkte gewährt, von den man ausgehen kann.

Das Fleisch, welches bei uns zum Kochen bestimmt worden, pflegen wir vor dem Ansetzen nicht einzuwässern, wie dieß in den meisten Küchen geschieht, selbst im Sommer und dann nicht, wenn es sich schon durch den Geruch als alt ankündigen sollte. Es wird bloß im frischen Wasser mehrere Male durchgewaschen. Freilich ist dieß Waschen scheinbar mühsam, aber die Erfahrung hat gezeigt, daß dieß Verfahren vortheilhaft sei. *)

Man

*) Im Fall das Fleisch angelaufen und schon ältlich geworden ist, so kochen wir dasselbe gar nicht auf dem

Man bringt das Fleisch in kleinern oder größern Stücken von etlichen Pfunden auf den Dampfboden und sorgt dafür, daß es eine bequeme Lage erhalte. Denn der Dampfboden begünstiget, daß ein Stück Fleisch von möglichst schönem Ansehen auf den Tisch kommen kann. Einerseits erreicht man

dem Dampfboden, sondern im Wasser, um uns der Kohle bedienen zu können, oder wir kochen es vorerst im Wasser und bringen es erst späterhin auf den Dampfboden, wenn die Kohle dem widrigen Geschmacke sattsam vorgebeugt hat. Diese Kohlen sind am besten von hartem Holze, und werden sogleich dazu gethan, wenn das Fleisch angesetzt wird. Durch dieses leichte Mittel benimmt man demselben, wie dem Bouillon, den Beigeschmack gänzlich. Man bedarf hierzu gar nicht viel Kohlen, auf einen Topf, welcher 4 bis 5 Kannen Wasser halten würde, sind 2 Kohlen, etwa von der Größe einer welschen Nuß, hinlänglich. Man läßt sie während dem Kochen in dem Wasser oder der Brühe schwimmen, und es schmutzt nichts ab, wenn sonst die Kohle reinlich hinein gethan wird. Wir glauben hiermit wenigstens einem oder dem andern nicht ungefällig zu seyn. Bekannter scheint uns der ebenfalls sehr vortheilhafte Gebrauch zu seyn, Fleisch vermittelst der Kohlen wochenlang frisch zu erhalten; soll es nur tagelang frisch bleiben, so erlangt man den Zweck, wenn man das Fleisch von Zeit zu Zeit in ein mit Molken oder Essig angefeuchtetes Tuch schlägt. Es aber im Wasser liegen zu lassen, schadet mehr als es nützt.

man diesen Zweck, wenn man ein genug geräumiges Kochgefäß wählt, und andernseits arbeitet man darauf hin, wenn man das einzulegende Stück Fleisch durch Biegen in eine beliebte Gestalt legt. Daß man es zu diesem Behufe hübsch abputzt und etwa durch Schneiden nachhilft, bedarf wohl keiner Erinnerung. Man kann die Abgänge, so wie die ausgestoßenen Knochen gar füglich zum Kochen eines guten Bouillon gebrauchen.

Ehe man noch das zugeputzte Fleisch auf den Dampfboden selbst bringt, wird es mit Salze bestreut, besser aber gerieben, damit solches das Fleisch durchziehen kann.

In Hinsicht des Dampfwassers kann man im Allgemeinen eigentlich keine bestimmte Quantität angeben, sondern es kommt hier theils auf die Beschaffenheit des Fleisches an, welches gekocht werden soll, theils darauf, ob man viel Brühe haben will oder solche statt der Menge von besonderer Güte wünscht. Ist das letztere, so schüttet man wenig Wasser ein, und auf den erstern Fall mehr. Ist das zu kochende Fleisch von der Art, daß es lange kochen muß, so wird es in den mehresten Fällen nöthig seyn, während des Kochprozesses Wasser nach zu schütten. Man hebt, wie im §. 26. gesagt worden ist, die Stürze ab, und gießt getrost heißes Wasser zu, so viel als man für nöthig erachtet. Läßt es sich thun, so schüttet man

man diesen Nachguß auf einer Seite des Topfes ein, weil man dadurch vermeidet, daß das Salz nicht vom Fleische gespült wird.

Wir sagten ausdrücklich, daß man heißes Wasser nachschütten sollte, weil kaltes Wasser den Kochprozeß unterbrechen würde, und dagegen auch nicht eher wieder anfangen würde, als bis die Flüssigkeit selbst wieder ins Sieden gebracht worden ist. Ueberdieß ist es in der Kochkunst eine bekannte Erfahrung, daß eine Speise, wenn sie während der Kochzeit erkaltet, dann ungleich schwerer kocht, als wenn sie in einem fort im Sude erhalten wird. So wird selbst die Milch, wenn sie einmal gesotten worden, beim zweitenmal Sieden viel länger am Feuer stehen, ehe sie zum Sieden kommt, und je öfter dieses Sieden statt findet, um so schwerer ist dasselbe zu bewirken. Den Grund dieser Erscheinung können wir uns noch nicht erklären. — Es macht keine sonderliche Schwierigkeit beim Kochen heißes Wasser vorräthig zu haben, man darf ja nur ein Töpfchen am Feuer unterhalten. Auch wird man jederzeit wohl thun, wenn man heißes Wasser gleich beim Anfange des Kochens einschüttet. Man beschleuniget dadurch natürlicher Weise das Kochen sehr.

§. 61. Das Bouillon.

Man hat an uns zum öftern die Frage gethan, woher

woher das Bouillon komme? und ist der Meinung gewesen, als müsse solches beim Kochen im Dampfe gänzlich verloren gehen. Wir haben nun zwar schon gelegentlich in unserm Vortrage darüber vorläufige Auskunft gegeben, sehen uns aber genöthiget, noch eins und das andere hier nachzuholen.

Ein Stück Fleisch entläßt während dem Kochen allemal von seiner Kraft, es mag nun im Wasser unmittelbar liegen oder im Dampfe erhitzt werden. Selbst beim trocknen Braten, wie soll ich sagen? schwitzt die dem Fleische zugehörige Kraft aus, das Sprüchwort ist daher gegründet: vom dürftigsten Braten fließt etwas ab.

Eigentlich ist die dem Fleische entgehende Maße wohl nicht allein das, was wir im gemeinen Leben Fett nennen, sondern es sind mehrere Stoffe damit vermischt. Denn wenn wir das Talg vom Rinde im kochenden Wasser auflösen, so haben wir immer noch nicht die Brühe, welche man unter den Begriff eines trefflichen Bouillons bringen könne. Ein solches Bouillon wird nur dann erzeugt, wenn das Fleisch selbst gekocht wird. Auch lehrt es die sichere Erfahrung, daß nicht jedes Stück Fleisch, es sey so fett, als es wolle, ein gutes Bouillon gibt. Vielmehr gibt zuweilen ein scheinbar mageres Fleisch ein besseres Bouillon, als ein fettes. Bekanntlich gewinnt man aus den sogenannten Keulenstücken das kräftigste Bouillon.

Es

Es muß also durch die Kunst aus dem Fleische selbst gezogen werden. Dieß kann nun aber auf mehrere Arten erreicht werden. Es war daher auch unsere Sorge, das Verfahren, vermittelst des Dampfes Bouillon zu gewinnen, genauer zu untersuchen. Das Resultat fiel sehr günstig aus. Ohne uns jedoch auf weitere Beweise einzulassen, verweisen wir auf den auch hier untrüglichen Geschmack. Dieser ist nicht nur rein, sondern auch ganz der, welchen man von einem trefflichen Bouillon verlangt.

Es hat es die Erfahrung gelehrt, daß Fleisch, im Dampfe gekocht, nicht nur schneller seine Gare erhält, sondern auch selbst weicher wird, als wenn der Kochprozeß vermittelst des Wassers beginnt. Darinnen liegt aber nun auch offenbar der Grund, und der Beweis, daß der Dampf auf das Fleisch dieselbe Wirkung äußern muß, als das Wasser thut. Nehmen wir es ganz genau, so ist es weder das Wasser, noch der Dampf, sondern die zuströmende Hitze, welche das Innere durchdringt, durch ihre Wirkung die Verbindung zerstört, und dadurch das Ausfließen der Flüssigkeit veranlaßt. Denn man kann das Fleisch ohne Wasser und ohne Dampf gar machen, wie dieß beim Braten einerseits der Fall ist.

Es muß also gleich viel seyn, auf welchem Wege wir dem Fleische die Stoffe entziehen, die

das Bouillon ausmachen. Bringen wir aber ferner in Erwägung, daß der Dampf offenbar das Fleisch inniger durchdringt, als das Wasser thut, so müssen wir auch auf den Gedanken gerathen, daß das durch denselben ausgeschiedene Bouillon kräftiger seyn müsse, als das ist, was das Wasser ausscheidet. So ist es denn auch wirklich. Dagegen gewinnen wir aber weniger. Dieß ist wiederum nöthige Folge, denn nur die vorgefundene Masse des Dampfwassers kann das Bouillon seyn. Dieses aber ist dann nur in geringer Quantität vorhanden, wenn man nicht absichtlich darauf ausgegangen ist, viel zu erhalten.

Es ist einleuchtend, daß der Ueberrest des Dampfwassers, so geringe dieses immer seyn mag, als Bouillon betrachtet dieselbe Stoffe enthalten müsse, welche eine viel größere Quantität Wassers enthalten würde, wenn in demselben das Fleisch gar gekocht worden wäre. Mit andern Worten, der Stoff des Bouillons ist concentrirt. Ist dieses aber, was die Erfahrung wirklich bestätiget, so dürfen wir keinen Augenblick verlegen seyn, bei vorkommenden Fällen das Bouillon so weit zu verdünnen, als man nur immer will. Dieser Verdünnungsprozeß geschieht, wenn man kochendes Wasser dazu schüttet. Wie trefflich, daß wir hier durch das Kochen im Dampfe beiläufig ein Mittel erworben haben, das Bouillon leichtlich in allen

seinen

seinen Graden der Güte nach Willkühr darzustellen!

Allein man kann hier leicht auf den Gedanken kommen, als werde die Kraft des Fleisches durch die Güte des Bouillons, welches vermittelst des Kochens im Dampfe gewonnen wird, gemindert. Dieß kann aber keineswegs der Fall seyn, denn sonst würde das im Dampfe gekochte Fleisch nicht einen vorstechenden Geschmack haben. Wir erklären uns diese im ersten Augenblicke wahrgenommene Erscheinung dadurch, daß wir annehmen, das Zudecken des Topfes verhindere einerseits das Verflüchten und andererseits gehe im Dampfwasser selbst ein für das Bouillon vortheilhafte Veränderung vor. Der erste Kochversuch wird jedem überzeugen, daß sowohl das Fleisch als das Bouillon vollkommen kräftig sey, und keines seine Güte auf des andern Unkosten begründen könne.

§. 62. Das Rindfleisch.

Um Rindfleisch im Dampfe zu kochen, gilt das, was wir schon im §. 60. gesagt haben. Das Fleisch wird abgeputzt, mit Salze gerieben, in eine hübsche Form gebogen und so auf den Dampfboden gelegt, dann so lange gekocht, bis es gar ist, welches nach Beschaffenheit des Fleisches selbst früher oder später geschieht. Daß der Kochprozeß aber jedesmal kürzer als beim gemeinen Kochen

zu seyn pflegt, ist schon im vorigen erinnert worden.

§. 63. Schweinefleisch.

Schweinefleisch wird ebenfalls so behandelt, als das Rindfleisch, wenn es im Dampfe gar gekocht werden soll. Vorzüglich machen wir auf den Wohlgeschmack der so genannten Schweinsknöchel aufmerksam.

Da Schweinefleisch mit Gemüße zugleich gekocht zu werden pflegt, z. B. an Sauerkraut, so gilt alles das, was über diesen Punkt schon früher gesagt worden ist. Die Wiederholung würde darum überflüßig seyn.

§. 64. Schöpsenfleisch.

Das Schöpsenfleisch wird ebenfalls für sich allein oder mit dem Gemüße zugleich gekocht. Es gilt darum hier alles das, was schon erläutert worden ist.

§. 65. Kalbfleisch.

Auch das Kalbfleisch gewinnt im Dampfe gekocht sehr am Wohlgeschmacke. Die Behandlungsweise bleibt sich immer dieselbe.

§. 66. Das Geflügel.

Alles Geflügel, welches man sonst im Wasser zu kochen gewohnt ist, kann, wie jedes andere Fleisch auf dem Dampfboden gar gekocht werden. Der erlangte Wohlgeschmack wird jedem behagen.

§. 67. Das Braten des Fleisches überhaupt.

Im zweiten Abschnitte wurde besonders im §. 15 und 16. die Vorrichtung beschrieben, welche beim Braten statt findet. Wir setzen darum das dort gesagte als bekannt voraus. Dadurch werden wir aber auch hier um so kürzer seyn können, ohne überhaupt im Gefahr zu seyn, etwas Wesentliches übergangen zu haben.

Hat man das Bratgefäß nach unserer Angabe mit einem Dampfboden versehen, so schüttet man ebenfalls, wie beim Kochen, Dampfwasser ein, thut die zu bratende Fleischmasse darauf, und verschließt am Ende das Bratgefäß mit einem passenden Deckel. So bringt man es nun auf eine beliebige Feuerstätte. Es ist in Ansehung des Bratens gleichviel, ob es eine Bratröhre, ein Kochofen oder ein offnes Feuer sey. Nur die Nebenumstände machen einen kleinen Unterschied, der bald mit mehrerer, bald mit minderer Bequemlichkeit verschwistert zu seyn pflegt. So ist es z. B. in einer kleinen Haushal-

tung sehr bequem, wenn man in einem Kochofen zugleich kochen und braten oder beides auf dem Heerde über einem Feuer thun kann. Sieht man auf Ersparung des Feuermaterials, so ist es rathsamer, auf einem Casserolloche oder auch nur bei einem offnen Feuer zu braten, als in einer Bratröhre, weil solche jederzeit mehr Feurung bedarf, als der Boden eines Bratgefäßes. Dazu kommt nun noch der Vortheil, daß da beim Braten im Dampfe das Bratgefäß gut zugedeckt ist, leichtlich deshalb bei einem offnen Feuer kann gebraten werden, weil kein Rauch in das Gefäß selbst dringen kann, wodurch ein Beigeschmack zu besorgen wäre. Dagegen hat eine Bratröhre wiederum den Vortheil, daß ein Braten ohne besondere Kunst gebräunt werden kann, und die Bräune erfolgt, wenn der Deckel des Bratgefäßes weggenommen wird. Ist jedoch dieß Gefäß tief, so muß denn doch auch der Braten höher gelegt werden, damit ihn die Hitze möglichst scharf von oben treffe.

Bratet man, ohne sich einer Bratröhre oder eines Kochofens zu bedienen, also bei offnem Feuer, so muß man die beliebte Bräune durch Kunst zu gewinnen suchen. Der Apparat dazu, dessen wir uns bedienen, ist ein flacher Blechdeckel, den wir im §. 16. unter dem Namen Bräunungsdeckel näher beschrieben haben. Wenn ein Braten bereits seine Gare hat, so nimmt man den Deckel von dem

Ge-

Gefäße hinweg und legt dafür den Bräunungsdekkel dahin. Auf diesen legt man eine Parthie glühender Kohlen, die man so lange liegen läßt, bis man überzeugt seyn kann, daß der Braten seine gehörige Bräune erlangt habe. Es versteht sich von selbst, daß auch unter dem Kochgefäße die Brathitze noch unterhalten werden müsse.

Es fällt in die Augen, daß das Braten im Dampfe anfänglich mit dem Kochen viele Aehnlichkeit habe. Darauf begründen sich aber auch mehrere Vortheile, wovon der einer der vorzüglichste ist, daß das Gebratne überaus locker wird. Wir erklären uns diese Thatsache, indem wir glauben, daß der durchdringende Dampf gleich anfänglich eine treffliche Wirkung auf das Fleisch haben müsse. Man kann wohl mit Grund annehmen, daß das Stück Fleisch bis ins Innerste vom Dampfe durchgriffen werde. Beim gemeinen Braten bemerkt man dagegen, daß vorerst die äußere Schicht und dann erst nach und nach das Innere gar wird. Man kann sich davon überzeugen, wenn man einen noch nicht für völlig gar erkannten Braten durchschneidet. Und sind uns nicht schon Fälle vorgekommen, wo die äußere Seite verbrannt und das Innere dagegen noch roh war? Alles dieß wird beim Braten im Dampfe wohl nicht vorkommen. Wir bemerken dieß um so lieber, als wir dadurch manchen die Furcht benehmen mögen, als würde

ein Braten, nach unserer Manier behandelt, alsdann, wenn er von bedeutender Größe ist, im Innern schwer durchbraten. Eben dieser Durchdringlichkeit des Dampfes wagen wir es auch zuzuschreiben, daß ein Braten, im Dampfe gar gemacht, kürzere Zeit bedarf, um genießbar zu seyn, als wenn er auf dem gewöhnlichen Wege behandelt wird. Wir können nach unserer untrüglichen Erfahrung veranlaßt angeben, daß ein Schöpsenbraten z. B. wenigstens eine Stunde eher gar sey, als dieß bei der gewöhnlichen Manier geschieht. Bratet man bei offnem Feuer, wo man auf die Erwärmung der Bratröhre keine Zeit zu rechnen hat, so wird wohl noch mehr Zeit erspart.

In Hinsicht der Behandlung des Bratens können wir folgendes als allgemein angeben. Das Fleisch, was gebraten werden soll, wird, wie schon beim Kochen gelehrt worden, vorerst gewaschen und zubereitet; dann sorgt man dafür, daß es eine gute Lage bekömmt.

Da es von selbst einleuchtet, daß hier ein Anbrennen nicht statt finden kann, so hat man nicht nöthig, ihn weder zu wenden noch zu begießen. Erst späterhin, wenn der Braten seine Gare erlangt hat, wird das Begießen mit Butter u. s. w. zuträglich. Dadurch macht sich aber auch zugleich ein neuer Vortheil geltend. Die Butter, welche hier zur Veredelung des Bratens angewandt wird,

kann

kann nicht verbrennen, noch dem Braten sonst einen unangenehmen Beigeschmack geben. Denn Butter und andere verbessernde Fette sind nur alsdann schmackhaft, wenn sie bis auf einen gewissen Grad geschmort werden, früher erregen sie keinen Appetit, und zu sehr geschmort, bewirken sie einen bittern Geschmack.

Was am Ende das Bräunungsgeschäft betrifft, so ist darüber schon das Nöthige gesagt worden.

Die Bratenbrühe macht sich gleichsam von selbst, indem sie nichts anders ist, als die Flüssigkeit, welche sich unter dem Dampfboden vorfindet. Sie bedarf im geringsten keine weitere Behandlung, weil sie schon von Natur so kräftig und wohlschmeckend ist, daß schwerlich eine andere ihr an die Seite gesetzt werden kann.

Zum Ueberflusse bemerken wir noch, daß alles das, was man auf die gewöhnliche Weise zu braten pflegt, auch im Dampfe gebraten werden kann. Indeß glauben wir den Wünschen vieler entgegen zu kommen, wenn wir beispielsweise hier noch im Einzelnen einige Bemerkungen beifügen.

§. 68. Rinderbraten vom frischen Fleische.

Wenn wir vom frischen Rindfleische einen Braten im Dampfe gar machen wollen, so wird dasselbe vorher, wie gewöhnlich, geklopft, dann

nach

nach Belieben mehr oder weniger gespickt, mit Salze gerieben oder auch nur bestreuet. *)

Nachdem das Stück Fleisch diese Vorbereitung erhalten hat, wird es auf den Dampfboden zum Braten gebracht. Je nachdem das Fleisch nun von einem jüngern oder ältern Rinde ist, bleibt es an zwei Stunden und drüber in der Siedehitze ungestört und ohne es zu begießen. Sollte man jedoch bemerken, daß sich das Verdampfungswasser sehr verminderte, so wird, wie schon öfters gesagt worden, kochend Wasser nachgeschüttet, damit die Sauce, wenn sie sich zu sehr eindichtete, nicht verbrenne.

Hat endlich der Braten den verlangten Grad der Gare erhalten, so wird zerlassene Butter darüber gegossen und vollends bis zum Bräunen fort gebraten. Das Bräunen geschieht, wie im vorigen §. angedeutet und sonst schon erklärt worden.

§. 69. Sauerbraten vom Rinde.

Wir pflegen das Fleisch, welches wir zum Sauerbraten bestimmen, nicht sowohl in Essig zu legen, als

*) Beiläufig wollen wir hier anmerken, daß Rinderbraten, er sey entweder frisch, oder in Essig gelegt, durch die Blätter des bekannten Rosengeraniums äußerst wohlschmeckend werde. Man trocknet die Blätter, pulverisirt sie, und bestreut mit diesem Pulver alsdann das Fleisch, wenn man es auf den Dampfboden bringt.

als vielmehr in Tücher, welche mit Essig getränkt werden, einzuschlagen. Je nachdem nun die Witterung wärmer oder kälter ist, dauert dieß Einschlagen 8 bis 12 Tage. Wer den Wachholderbeerengeschmack liebt, der bestreue bei diesem Einlegen das Fleisch mit gröblich zerstoßenen Wachholderbeeren.

Hat das Fleisch seine gehörige Säure erhalten, so wird es nach Belieben gespickt, mit Salze bestreut und so auf den Dampfboden gebracht. Da man bei einem Sauerbraten gern viel Sauce gewinnen will, so pflegt man den Dampfboden gleich Anfangs etwas höher zu legen, um mehr Wasser und Essig einschütten zu können.

Um dieser Sauce, welche aus Essig und Wasser zugleich angesetzt wird, einen pikanten Geschmack zu verschaffen, thut man sogleich mancherlei gewürzhafte Ingredienzien hinzu. Damit aber die Sauce nicht zu kurz werde, so muß man darauf sehen, daß zur gehörigen Zeit heißes Wasser, auch nach Zeit und Umständen Essig, nachgegossen werde.

§. 70. Kalbsbraten.

Das Kalbfleisch wird, wie gewöhnlich, vorgerichtet auf den Dampfboden gethan. Das Wenden scheint überflüßig zu seyn, und das Begießen mit Butter wird erst beim Bräunen nöthig.

Es wird nicht nöthig seyn, erst besonders die Behandlung eines Sauerbratens von Kalbfleisch anzugeben.

§. 71. Hammel- oder Schöpsenbraten.

Auch hierbei wird nicht nöthig seyn, eine besondere Angabe zu machen.

§. 72. Hammel- oder Schöpsenfleisch wildpretsartig zu braten.

Das Schöpsenfleisch läßt sich durch die Behandlung zu einem Braten bereiten, welcher den Wildpretsgeschmack bis zur größten Täuschung annimmt. Das Verfahren ist folgendes.

Man wählt hiezu Fleisch von einem recht feisten und fleischigen Schöpse, nach Befinden der Umstände ein völliges Bratenstück, oder auch nur die Keule. Nachdem der Talg sorgfältig davon abgeschält worden, läßt man es einige Tage an einem frischen Orte hangen, klopft es alsdann tüchtig und schlägt es in ein Tuch, welches von Molken oder Essig hübsch durchnäßt ist. So eingeschlagen und zu wiederholtenmalen befeuchtet, bleibt es 10 bis 12 Tage liegen. Nun wird das Fleisch rein abgewaschen, wie Wildpret gespickt, und so auf den Dampfboden zum Braten gebracht, ohne dabei sonst etwas zu thun, als gegen das Ende des Bratgeschäfts, wie beim Kalbsbraten bemerkt worden,

mit Butter begossen und gebräunt. Uebrigens setzt man als Dampfwasser nichts weiter als Wasser an, wie dieß bei allen Bratenarten, die nicht sauer heißen, der Fall ist.

§. 73. Wildpretsbraten aller Art.

Alles Wildpret, ohne Unterschied, ist im Dampfe zu braten, und wird überaus mürbe und wohlschmeckend.

§. 74. Schweinebraten.

Schweinebraten wird ebenfalls im Dampfe angenehm vom Geschmacke. In Hinsicht des Verfahrens bleibt alles dasselbe, was bisher schon im Allgemeinen über das Bratgeschäft gesagt worden ist.

§. 75. Geflügel aller Art zu braten.

So verschiedentlich auch das Braten des Geflügels zu seyn pflegt, so dürfen wir doch annehmen, daß kein Verfahren weder so bequem noch so wohlthätig auf den Geschmack seine Wirkung äußere, als nach vieler Erfahrung uns das Braten im Dampfe an die Hand gegeben hat. Wir haben es mit Geflügel aller Art versucht, und immer ergab sich derselbe Erfolg. Es wird überaus zart, und kommt schöner auf den Tisch, als es bei irgend einer andern uns bekannten Art geschieht. Selbst der Vortheil macht sich geltend, daß das Fleisch

leicht-

leichter von dem Geknöchel sich trennen läßt, ohne jedoch zu zerfallen.

Das schon überhaupt erläuterte Bratgeschäft, wie die Vorrichtung, bleibt sich im Wesentlichen gleich, so daß nicht leicht eine Köchin in Verlegenheit gerathen dürfte. Indeß wollen wir doch einen oder den andern Punkt näher anziehen.

Bei größern Thieren, als den Gänsen, Truthühnern u. s. w. macht es sich in so fern unbequem, als man die schicklichen Bratgefäße besonders anfertigen lassen muß, weil sie bereits noch keinen Handelsartikel ausmachen. Es ist nämlich schon oben bei der Beschreibung der Bratgefäße überhaupt der Fehler gerügt worden, daß nämlich die gewöhnlichen Bratpfannen theils wegen ihres Randes, theils aber auch, weil sie zu flach sind, nicht verstatten, daß das zu bratende Thier, welches durch den Dampfboden schon eine höhere Lage bekommt, nicht leichtlich unter den Rand der Pfanne kömmt, sondern über derselben wohl so weit hinausragt, daß schwerlich ein Deckel aufgepaßt werden kann.

Weniger Sorge macht das kleinere Geflügel, als Rebhühner, Tauben, Drosseln, Lerchen u. s. w. Man bedient sich dazu am bequemsten der Schmortöpfe oder auch nur der Tiegel.

Man setzt das Geflügel überhaupt nur mit so viel Verdampfungswasser an, daß dasselbe etwa

eines

eines fingersdick hoch im Gefäße stehet. Viel wäre hier Ueberfluß.

Bemerkt man, daß das Geflügel weich sey, so wird zum Bräunen geschritten, welches auf zweierlei Wegen geschehen kann. Man läßt sie entweder auf dem Dampfboden, begießt sie mit Butter, legt den Bräunungsdeckel auf, der, wie schon öfters gesagt worden, mit glühenden Kohlen erhitzt wird; oder man thut das Geflügel in zischende Butter und bratet es, wie sonst üblich, vollens gar. Will man das letztere thun, so darf man nur den Dampfboden aufheben, und das Braten in demselben Gefäße vollenden. Man mag sich nun einer dieser beiden Methoden bedienen, welche man will, so thut man wohl, wenn man den Ueberrest des kraftvollen Verdampfungswassers zur Sauce nimmt. Es bewirkt einen unvergleichlichen Wohlgeschmack.

Lerchen und andere kleine Vögel pflegen wir auf die letztere Art zu braten, größere, als Rebhühner, Krammetsvögel, aber nach der erstern. Diese Bratart hat bisher schon ungetheilten Beifall erhalten.

Uebrigens wollen wir hierbei anmerken, daß sich das kleine Geflügel am besten über bloßen Kohlen braten lasse.

§. 76.

§. 76. Schinken im Dampfe zu kochen.

Wenn man dem Schinken im Dampfe eine Gare gibt, so erhält derselbe nicht nur einen auffallend interessanten Wohlgeschmack, sondern es zeigen sich dabei auch Vortheile, welche man beim Kochen im Wasser niemals erringen kann. So hat uns und andere die Erfahrung gnüglich gelehrt, deß man den Schinken, unbeschadet auf Wohlgeschmack und Ansehen, theilweise auf den Dampfboden nach allen Graden der Weiche gar machen kann. Es ist nämlich bekannt, daß alsdann, wenn ein Schinken im Wasser gekocht wird, er kraftlos schmeckt. Das ist aber beim Kochen *im Dampfe* gar nicht der Fall, auch wenn der gekochte Theil noch so klein seyn sollte. Nur muß man die Vorsicht gebrauchen, daß man auf den Fall, wenn zu befürchten ist, daß sich das Fettere von dem Magern trennen könnte, mit einem Bindfaden während dem Kochen umwickle.

Die Zeit des Kochens verhält sich nach der Größe des Schinkens oder des Theils davon, welcher gekocht wird. Welcher häusliche Vortheil redet sich nicht auch hier das Wort? Da wir nicht ferner nöthig haben, einen ganzen Schinken auf einmal zu verwenden und in den Stand gesetzt werden ungesäumt etwas davon auf den Tisch zu bringen!

§. 77. Pökelfleisch.

Um Pökelfleisch weich und wohlschmeckend zu erhalten, ist das Kochen im Dampfe ganz vorzüglich zu empfehlen. Es sind dabei weder Unbequemlichkeit noch sonst eine Besorgniß zu befürchten.

§. 78. Geräuchertes Fleisch aller Art.

Alles geräucherte Fleisch ist in Hinsicht des Wohlgeschmacks und so mancherlei Bequemlichkeiten mit Nutzen im Dampfe gar zu kochen. Was nun die Vorrichtung und überhaupt die Behandlung selbst betrifft, so bedarf es wohl, nachdem wir so viel bisher umständlich erläutert haben, keiner weitern Nachweisung.

§. 79. Rindszunge.

Eine gut gepökelte oder geräucherte Rindszunge wird, so angenehm sie schon an und für sich ist, durch das Kochen im Dampfe noch deliciöser. Man behandelt sie in allem so, wie man sonst gewohnt ist. Ist eine geräucherte Zunge sehr hart, und wird beim Abwaschen im warmen Wasser nicht so weit biegsam, daß sie bequem in das Kochgefäß gebracht werden kann, so weichet man sie in diesem Falle so lange ein, bis die nöthige Geschmeidigkeit erfolgt.

§. 80. Wurst. Wällfleisch.

Daß die Wurst, Sülze u. s. w. nach den Regeln des Dampfkochens behandelt, eben nicht nur auf Bequemlichkeit, sondern auch auf Erhöhung des Wohlgeschmackes, wohlthätigen Einfluß habe, bedarf eigentlich wohl eben so wenig unserer Erinnerung, als deshalb eine besondere Angabe nöthig seyn dürfte.

Wenn man Würste entweder zum Verspeisen oder der Dauer wegen im Dampfe behandelt, so hat man nicht nur den Vortheil, daß die Würste nicht zerplatzen, sondern daß sie auch ihre eigenthümlichen Kräfte, wie die des verbessernden Gewürzes, in sich behalten, indem sie durch kein Wasser ausgelaugt werden, wie doch sonst offenbar geschieht.

Wir können zwar bis jetzt noch nicht aus eigener Erfahrung anrathen, daß man, statt die Würste im Wasser zu wällen, solche sogleich, wie sie aus der Hand des Fleischers kommen, im Dampfe gar macht. Allein der Gang unserer Haushaltung gab uns jedoch Gelegenheit, deshalb Versuche im Kleinen zu machen. Wenn nun aber diese auch nicht gemacht worden wären, so liegt doch das Bewährte dieses Verfahrens in so hellem Lichte, daß gar kein Zweifel dagegen entstehen kann. Wir können es daher getrost wagen, folgenden Vorschlag zu thun.

Vorerst koche man das so genannte Wällfleisch, statt im Wasser, im Dampfe. Man nehme den ersten besten Waschkessel, mache ein Gitter, das ohngefähr in die Mitte desselben zu liegen kommt. Man schütte nun so viel Wasser unter das Gitter, als man für gut findet, thut auf das vorgeschlagene Gitter das Wällfleisch und die Würste, deckt den Kessel mit einem genau passenden Deckel zu. Ueberdieß lassen sich noch mancherlei passende Einrichtungen denken, deren Ausführung wir freilich vor der Hand noch jedem selbst überlassen müssen.

V. Uebersicht und Erwägung des Gewinnes, welcher durch das Kochen und Braten im Dampfe erreicht wird.

Bei einer noch ungewöhnlichen Sache pflegt man, und das billiger Weise, die Frage aufzuwerfen: was man dabei gewinnen, oder welche Vortheile man dabei haben könne? Die Antwort darauf kann Niemand besser geben, als welcher damit am vertrautesten ist. Da wir nun aber unser Verfahren eben so gewissenhaft als umständlich dem Publikum zur Beurtheilung vorgelegt haben, so glauben wir dieser letzten Verbindlichkeit dadurch Gnüge zu leisten, wenn wir hier nur in aller Kürze die Vortheile nach einander nennen. Sie sind:

1. Der Wohlgeschmack, welcher wohl bei allen Speisen, die im Dampfe gekocht werden, sich so vortheilhaft auszeichnet, daß wir glauben, unsere Kochart verdiene schon deswegen allgemein eingeführt zu werden.

2. Weichheit der Speisen. Die Ursachen, warum die Speisen im Dampfe eine sehr vortheilhafte Gare erlangen, sind von uns gehörig aus einander gesetzt worden. Viele Speisen, welche auf die gewöhnliche Weise entweder schwer oder wohl gar nicht völlig weich wurden, können hier wohl bis zur suppigen Weiche gebracht werden. Und welche Wohlthat ist es, nicht nur kräftige, sondern auch weiche Speisen zu genießen!

3. Kürzere Zeit des Kochens. Auch dieser Punkt ist in unserer Schrift aus einander gesetzt und mit Beispielen erläutert worden.

4. Ersparung an Feuermaterial. Diese Feuermaterialienersparung ist absolut, weil, wenn eine Speise weniger Zeit und überdieß noch wenig Hitze bedarf, unmöglich so viel an Feurung bedarf, als eine, wo das Gegentheil herrscht. Auch diesen Punkt haben wir in der ersten Abtheilung umständlich, vielleicht manchen zu umständlich, aus einander gesetzt.

5. Weniger Umständlichkeit, die in der Erleichterung der Arbeit oder in ihrer Verminderung besteht.

6. Daß

6. Daß man bei jedem Feuermateriale kochen und braten kann, ohne daß dasselbe durch üblen Geruch den Speisen nachtheilig seyn kann.

7. Sie ist bei der Stubenkocherei vorzugsweise anwendbar, welche in kleinern Haushaltungen üblich zu seyn pflegt, weil sie nicht nur Ersparung des Feuermaterials verstattet, sondern auch Bequemlichkeit verursacht. Da nämlich die Töpfe einestheils gut zugedeckt werden, und auf der andern Seite das Kochen der Speisen selbst wenig oder keinen Broden verbreitet, die Speisen nicht abgehoben werden, um sie umzurühren, auch die Brühe nicht überläuft, so ist es auch natürliche Folge, daß in dem Zimmer sich kein Geruch verbreiten kann. Auf einem Blechofen geht das Kochen gar wohl von statten, allein besser sind denn doch die so genannten Kochöfen oder Kochröhren.

8. Man hat die Hitze in seiner Gewalt oder kann sie wenigstens nach Willkühr leiten. Dieß gilt freilich nur alsdann, wenn man bei offnem Feuer zu kochen pflegt.

9. Schöneres Ansehen der Speisen. Wir haben mehreremale Gelegenheit gehabt, das schöne Ansehen der Speisen zu rühmen, welches vermittelst des Kochens im Dampfe gewonnen oder erhalten werden kann.

Uebrigens ist mit Gewißheit vorauszusetzen, daß, da einmal die Bahn gebrochen ist, man unter der Hand noch manche hier noch nicht mit aufgezählten Vortheile gewinnen werde. Größere und kleinere Haushaltungen sind gleich berechtigt und dazu geeignet, Nutzen von der Erfindung und ihrer ersten Ausbildung zu ziehen.

Wir schließen mit dem herzlichen Wunsche, daß jeder, welcher das Kochen im Dampfe bei sich einführt, in seiner Haushaltuung ebenfalls den Gewinn machen möge, der uns seit zwei Jahren zu Theil worden ist.

Erklärung der Kupfertafel.

Fig. I. stellt einen gemeinen Kochtopf vor, wie er auf dem Feuer steht, um darin im Dampfe zu kochen.

o. o. ist eine punktirte Linie, welche andeutet, wo ohngefähr der Dampfboden seine Lage erhält.

m. Die Linie m. zeigt an, wie hoch ohngefähr das Dampfwasser stehen kann.

B. stellt den Rost vor, auf welchem der Topf A. steht. Man sieht das Feuer unter dem Roste brennen.

Fig. II.

Fig. II. stellt einen Dampfboden vor, der ohngefähr in einen Kannentopf paßt.

s. s. s. s. u. s. w. sind die Löcher, durch welche der Dampf nach den zu kochenden Speisen dringt.

II.

Piktets Versuche mit Mais auf Zucker.

Herr Piktet in Lancy bei Genf, einer der denkendsten und wohlhabendsten Landwirthe, ließ ein vor drey Jahren gemistetes Stück Land von 5800 Fuß Oberfläche, das seit der Düngung eine Waizen- und eine Gerstenärnte getragen hatte, im vorigen Herbste aber umgegraben worden, übrigens mehr von schwerem als leichtem Boden, ganz eben und von keiner Seite her beschattet war, am 25ten April dieses Jahres, in Reihen 28 Zoll von einander, mit dreimal mehr Körnern, als wenn er bloß zum Körnertrag gesäet wird, mit Mais von der größten Sorte bestellen.

Am 26. Mai war die Saat 9 Zoll hoch, und ward mit der Hand gejätet. Am 23. Juni ward sie mit der Pferdehacke behäufelt. Die Pflanzen, welche bei dieser Behandlung in schräge Richtung geriethen, wurden nicht wieder gerade gerichtet.

 Nach

Nach dem Behäufeln ging der Wachsthum sehr lebhaft von statten. Am 5. Juli kamen die männlichen Blüthen und am 15. bereits einzelne Aehrenbüschel zum Vorschein. Am 22. standen die Pflanzen im Durchschnitte 6 Fuß hoch, die Aehreu waren schon überall sichtbar, auf einzelnen Stengeln bereits schon ausgebildet und die Staubfäden ließen bei der geringsten Berührung reichlich Staub von sich.

Jetzt ließ ich, erzählt Herr Piktet weiter, die zum Auspressen bestimmten Stengel dicht über der Erde abschneiden, die stärkern Pflanzen aber zum Körnerertrage, und um desto größere Kolben zu gewinnen, in hinreichender Entfernung von einander stehen. Die männlichen Blüthen und deren Blätter wurden ausgesondert, weil diese keinen Zuckerstoff enthalten, alle übrigen aber, 867 Pfund am Gewicht, in 3 bis 4 Zoll lange Stücken geschnitten, auf einer Obstmühle gequetscht, und dann die ganze Masse auf der Weinkelter ausgepreßt. Alles dieß geschah in einem Tage, nämlich den 23. Juli. Ich erhielt 385 Pfund reinen Saft, der süßlich, fast so wie Aepfelwasser, welches man den Fieberkranken zu geben pflegt, schmeckte. Dieser Saft ward die Nacht hindurch an einem kühlen Orte in Weinbottigen aufbewahrt, und am folgenden Tage (den 24.) in 2 kupfernen Kesseln bei starkem Feuer gekocht, und sorgfältig abgeschäumt.

Als

Als dieß 2 Stunden lang gedauert hatte, schüttete ich gelöschten Kalk, gepülvert, nach Burgers Vorschrift, nach und nach in die kochende Masse. Dieß erforderte eine halbe Stunde Zeit. So oft Kalk eingeschüttet ward, schäumte die Masse stärker, sie ward aber auch sichtbarlich klärer, und sah, statt vorher grün, jetzt gelblich aus. Hineingetauchtes Lackmußpapier ward röthlich, nahm aber, als es trocken geworden war, seine vorige Farbe wieder an. Der Geschmack war verändert, und nicht so angenehm, als vor dem Kalchen, sondern er hatte, außer dem eigenthümlichen Maisgeschmack, noch einen kratzenden und widerlichen Nachgeschmack. Als nach Verlauf von 7 und einer Viertelstunde die Masse auf die Hälfte eingekocht war, ließ ich sie durch ein doppeltes leines Tuch gießen, wobei, außer dem Kalk, schleimige Fasern von schwärzlicher Farbe auf dem Seihtuche zurückblieben.

Nachdem der eingekochte Saft 18 Stunden lang in irdenen Gefäßen ruhig gestanden hatte, brachte ich ihn in einem kupfernen Kessel von Neuem auf das Feuer, und schüttete, um ihm den unangenehmen Geschmack zu benehmen, 1 Pfund buchene Kohle hinzu. Nach Verlauf von 2 und einer Viertelstunde goß ich den Saft wiederum durch. Er ließ abermals viel Schleimflocken zurück, und war zwar süßer als vorher, von dem unangenehmen Geschmacke, aber hatte ihm die Kohle nichts

ge-

genommen. Um allem brenzlichen Geschmacke vorzubeugen, verdickte ich den Rest des Saftes nun den ganzen 25. hindurch im Marienbade, versuchte es aber, zur Beschleünigung der Operation, mit ein paar Pfunden Saft in einem Casserole über einem sehr mäßigen offnen Feuer. Auf diesem letztern Wege war er in Zeit von 7 Stunden zur Honigdicke gediehen, ließ sich in Fäden ziehen, war sehr süß, goldgelb, und von dem widrigen Geschmacke war fast gar nichts mehr zu spüren. Am 26. fuhr ich mit dem Verdicken über dem Feuer fort, und erhielt auf diese Art 38 Pfund und 6 Loth Syrup, der mit dem aus Weintrauben zubereiteten die größte Aehnlichkeit hat und fast, wie gebranter Zucker, aber weder so süß noch so zuckerartig als der Kochzucker schmeckt. Im Thee und im Kaffee würde er nicht taugen, wohl aber zu Suppen und zum Versüßen des Obstes. Da ich argwohnte, daß der säuerliche Geschmack des Syrups vielleicht von den Weinbottigen, in welchen der Saft die Nacht hindurch gestanden hatte, der zusammenziehende Geschmack aber von dem angewandten Kalk herrühren könnte, so versuchte ich es, eine kleine Quantität klein geschnittene Maisstengel in einem marmornen Mörser klein zu stoßen, und den auf diese Weise erhaltenen Saft über hellem aber mäßigem Feuer bis zur Hälfte einzudichten. Ich goß ihn alsdann durch ein leinenes Tuch, und ließ ihn mit einem

Zu-

Zusatze von büchenen Kohlen im Marienbade vollends bis zur Honigdicke verdünsten. Der auf diesem Wege erhaltene Syrup ist nun durchaus so süß, als Zucker, hat bloß einen den Maisstengeln eigenthümlichen, keineswegs unangenehmen Geschmack, so daß er durchaus als Zucker angewandt werden kann.

Wie hoch dieser Syrup zu stehen kommt, kann ich noch nicht bestimmen, weil ich dato (den 27. Julius) den Körnerertrag meines Maisfeldes noch nicht kenne. Ueberhaupt müssen, um hierinnen etwas zu entscheiden, an vielen Orten und mehrere Jahre hindurch Versuche angestellt und deren Resultate verglichen werden. Diese letztern hängen aber von einer Menge verschiedener Umstände ab. Vielfältig ist ein Maisstengel nicht so zuckerhaltig, als der dicht neben ihm wachsende, und ein und derselbe ist es mehr oder minder, je nachdem er früher oder später, höher oder kürzer über dem Boden abgeschnitten wird. Die Saftblätter und die Blätter, welche um den Kolben sitzen, muß man sorgfältig absondern. Sie sind nicht nur gar nicht zuckerhaltig, sondern sie theilen auch dem Syrup einen prusigen, bitterlichen Geschmack mit. Auch hängt nicht wenig vom Erdreich und von der Witterung ab. Selbst die Methode, den Saft auszudrücken und die Werkzeuge, derer man sich dazu bedient, haben auf den Zuckerertrag Einfluß.

Ich

Ich habe von dem Gewichte der Stengel 44 Prozent ausgedrückten Saft erhalten, und diesen bis auf $\frac{1}{10}$ abgedünstet. Nach des Hrn. Dr. Burgers Versuchen erhält man von 100 Pfund dicken Syrup 50 Pfund Kochzucker. Nach diesem Verhältniß würde mir der meinige etwa auf 23 Sous zu stehen kommen.

III.

Entdeckte Nützlichkeit der Quecke.

Als ein lästiges Unkraut ist die Quecke — Triticum repens — allen Landwirthen bekannt, auch kennt der Landmann deren Wurzel als ein blutreinigendes Heilmittel, und bedient sich desselben gar nicht selten mit gutem Erfolge zur Wiederherstellung seiner Gesundheit. Bei den Aerzten aber ist sie, wie es scheint der Mode wegen, gegen sonst so ziemlich außer Gebrauch gekommen. Indeß hat der Besitzer der Löwenapotheke zu Eilenburg, Herr Lammersdorf, die sehr wichtige Entdeckung gemacht, aus der Queckenwurzel einen sehr guten Syrup zu ziehen, der in der Arzeneikunde viel vortheilhafter gebraucht werden kann, als der bloße Absud, den man bisher davon machte. Man rühmt an ihm, daß er besser schmeckt und vortheilhafter wirkt, als der Absud. Ein Centner Quek-

ken sollen 20 bis 28 Pfund dergleichen Syrup geben. Sonach wäre denn wieder eine neue Nahrungsquelle für arme Landleute entdeckt. Es wird für sie ein belohnendes Geschäft seyn, die Quecken zu sammeln, zu reinigen und vielleicht auch den Saft auszuziehen, und als Syrup zu verdicken. — Es ergeht an alle Menschenfreunde die christliche Aufforderung, solche und ähnliche Nahrungsquellen für ärmere Mitmenschen ausfindig zu machen, und ihnen die nöthige Anweisung zum Betriebe zu geben.

IV.

Die Landwirthschaft am Geraflusse.

Folgendes ist ein vorläufiger Bericht über einen merkwürdigen Strich Landes ohnfern Erfurt. Ich darf die Leser vertrösten, daß wir in der Folge darüber durch Güte und Gemeinsinn eines braven Kollegen eine ausführliche Angabe der dasigen eigends betriebene Landwirthschaft erhalten werden.

Unser Boden, sagt der Herr Verfasser, bestehet aus Sand und Thonerde; diese letztere ist sehr fein und die Aecker leiden darum sogar vom Wehen der Winde. Sie sind überdieß der Dürrung leichtlich ausgesetzt. Ein anderer Theil ist der Ueberschwemmung unterworfen, welche der Fluß verursacht. Die Wiesen sind gut und in ziemlicher

Anzahl

Anzahl vorhanden, stehen mit dem Ackerbaue in einem rechten Verhältnisse, denn wir können auf 15 Acker Feld 5 Acker Wiese rechnen. Also ein Drittel Wiesen.

Es wird mehr Roggen als Waizen, mehr Gerste als Hafer erbauet.

Unsere Brachfrüchte, denen eine gute Roggenärnte folgt, sind Anis, Koriander, Schwarzkümmel, Siebenzeit, Oelsenf, Sommersamen (wahrscheinlich Sommerrübsen), Lein, Schmalz, Wikken u. s. w. oder gemeiner Kopfklee.

Es gehört bei uns zur Tagesordnung, daß wir Wiesen aufbrechen, sie als Aecker behandeln, Kartoffeln, Runkeln, Tabak, Möhren und Kraut darinnen bauen, dann wieder als Wiese auslegen. Der Uebergang geschieht mit Klee. Man ist der Meinung, daß man dabei Gewinn habe. Nur pflegt zuweilen der unangenehme Fall einzutreten, daß diese neuen Felder durch Ueberschwemmung leiden, und selbst die Früchte darauf zerstört werden.

In Hinsicht der Aufhebung der Gemeindeheiten bei der Trift ist bei uns schon manches geschehen, ob es gleich nicht immer leicht durchzusetzen war. Die Schäfereien haben dabei eher gewonnen, als verloren.

V.

V.

Ueber die Pockenepidemie bei den Schafen *).

Die Pocken sind ohnstreitig die furchtbarste Krankheit der Schafe, weder Zeit, noch Ort, noch Alter, noch Geschlecht oder sonst eine Beschaffenheit des Thieres mäßiget ihre Wuth. Sie mordet die Heerden oft zur Hälfte, und ist am gefährlichsten, wenn sie mit der Fäule verbunden ist.

Man glaubt allgemein, daß das Schaf nur einmal in seinem ganzen Leben die Pocken bekomme. Sollte es wirklich Ausnahmen geben, so können diese die Regel nicht stören.

Der Gang der Krankheit ist regelmäßig, und die drei Epochen der Entzündung, des Ausbruches und des Abtrocknens sind bestimmt unterschieden. Anfänglich sind die Thiere traurig, ohne Freßlust, hinfällig, sie haben die Hinterfüße an die Vorderfüße herangezogen; wiederkäuen nicht, sind durstig, sie haben starke Hitze und ohne Zweifel heftiges Fieber.

In

*) Dieser Artikel wird auf Verlangen eines Sächs Landwirths aufgenommen, und ist aus der vortrefflichen Witteschen Uebersetzung des bekannten Werkes von Tessier über die Schafzucht entlehnt

In der zweiten Periode zeigen sich auf dem Körper Pusteln, die sich allmählig vergrößern, anfänglich roth sind, dann aber weiß werden, bald erhaben, bald platt sind; zuerst bedecken sie die von Wolle entblößten Theile, das Gesicht, die innern Theile der Lenden, unter dem Schwanze u. s. w., hernach bilden sie sich auch unter der Wolle. In vier bis fünf Tagen ist der Ausbruch geschehen. In der dritten Periode füllen sich die Pusteln mit Eiter, trocknen ab und bilden eine schwarze Kruste, welche zuletzt abfällt.

Man unterscheidet zwei Arten von Schafpocken, so wie man zwei Arten von Menscheapocken unterscheidet, Die bösartige läuft gemeiniglich zusammen und bestehet aus kleinen häutigen Pusteln. Ihre Simptome sind stärker, der Ausbruch aber unvollkommen. Die Pusteln fallen zusammen, trocknen ab und werden schwarz, ohne Eiter zu enthalten; ein dicker Rotz fließt den Schafen aus den Nasenlöchern, der Kopf schwillt auf, die Augen schwären zu, das Athemholen wird schwerer, und selten kommen sie durch. Indeß hat man doch bemerkt, daß bei einer Epidemie von gutartigen Pocken doch einige Thiere die zusammenfließenden bekommen. — Manche Aerzte nehmen eine dritte Art an; welche sie die krystallinischen Pocken nennen. Indeß ist dieser Unterschied wohl nicht bestimmt genug.

War

War der Ausbruch vollständig, und bekommen die Thiere die Freßlust wieder, so kann man hoffen, daß sie besser werden; wenn die Pocken aber nicht vorwärts wollen, wenn die Pusteln dunkelroth sind, so ist es ein übles Anzeichen; Abscesse und äußere Eitersäcke, so wie das Abfallen der Wolle, die vor dem Pockenausbruche statt gefunden, werden aber für gute Zeichen gehalten. Oft wird ihre Genesung auf Kosten ihres Gesichts erkauft; andere häuten sich nachher so stark, daß sie alle Wolle verlieren. Die meisten behalten immer Narben und Eindrücke von den Pusteln. Die Körper derer, welche daran sterben, werden leicht brandig und faul. Junge, starke Thiere widerstehen dem Uebel am besten.

Die Krankheit ist überaus ansteckend. Ein Nichts trägt sie weiter. Eine gesunde Heerde darf nur hinter einer angesteckten her den nämlichen Ort passiren. Doch gibt es immer einige Thiere, welche frei von der Ansteckung bleiben. Man behauptet, daß das Lamm, welches eher geboren wird, als die Pocken der angesteckten Mutter in Eiterung übergehen, frei von Ansteckung bleibt, und daß man an keinem Fötus das Zeichen der Krankheit gefunden habe.

Man gibt die ungefähre Dauer des Uebels unter einer Heerde auf drei Monate an, doch weiß man Fälle, wo es sechs Monate grassirt hat. Bald

ist das Uebel bösartiger im Anfange, bald mitten in der Dauer oder gegen das Ende derselben.

Man hat die Kuhpocken als Schutzmittel gebrauchen wollen, allein man hat durch die gemachten Versuche noch keinesweges die Hoffnung verstärken können.

Das beste Gegenmittel findet man in der Inokulation der wahren Schafpocken. Sie leistet auf jedem Fall gute Dienste, sie schützt die allermeisten, welche sonst von der Krankheit würden ergriffen worden seyn, und man will gefunden haben, daß bei denen, welche das Princip der Krankheit schon in sich trugen, die Sterblichkeit gemindert werde.

In Frankreich ließ Herr v. Barbançois, Besitzer großer Heerden, eine bedeutende Anzahl von Schafen impfen, und bemerkt in seiner Bekanntmachung, daß er den guten Erfolgt der Vorsicht zuschriebe, daß er mit Lymphe von bereits geimpften Thieren, welche schon gutartig geworden sey, operirt habe. Sollte sich diese Beobachtung bestätigen, so hätte man ein sehr wichtiges Schutzmittel erhalten.

Bricht die Pockenkrankheit unter einer Heerde aus, so ist es sehr gut, alle noch nicht davon ergriffne Thiere zu impfen. Der natürliche Ausbruch bei denen, welche schon das Princip in sich tragen, wird dadurch milder, und die andern werden geschützt werden.

Wenn

Wenn man, ohne eine Epidemie abzuwarten, die Lämmer nach dem Absetzen gleich impfte, so würde man dadurch vieler Sorge und Mühe vorbeugen, überall könnten alsdann die Heerden ohne Gefahr der Ansteckung hingeführt werden.

Um zu impfen, macht man mit einer Lanzette an dem innern Arm oder unter der Keule kleine flache Einschnitte, welche nur die Haut ritzen und die Oberhaut austheilen; denn taucht man die nämliche Lanzette in den Eiter, welchen die Pockenpusteln enthalten und bringt sie in die Einschnitte, indem man mit dem Finger darüber hinstreicht, damit die Gefäße mehr davon ansaugen. *)

In Frankreich und sonst auch bei uns impfte man mehrere Stellen. Wenn man so impft, daß das Thier, von dem man die Lymphe nimmt, gleich in der Nähe ist, so gelingt die Operation sicherer, als wenn man Lymphe anwendet, welche weit herkömmt. Doch auch diese ist brauchbar und gelingt meistens. Man muß gewisse Vorsichtsregeln beobachten,

*) Wenn Herr Tessier anmerkt, daß man mit der Nadel zwar zu impfen versucht hätte, aber dadurch Pusteln entstanden wären, welche bösartig und brandig geworden, so muß ich dem aus eigner Ansicht widersprechen. Denn in hiesiger Gegend ist die Lanzette gänzlich außer Gebrauch gekommen, man impft statt derselben alles mit der bekannten Impfnadel.

achten, welche nur Uebung und Gewohnheit kennen lehren. *)

Ein Zweites Vorbeugungsmittel ist, daß man alle Gemeinschaft aufhebt. So wenig der Schäfer als andere Leute, welche mit dem Viehe umgehen, dürfen weder in unmittelbarer noch mittelbarer Berührung kommen. Selbst die Hunde würden die Ansteckung weiter fortpflanzen. Kleider, Haare, Wolle, Geräthe, Gras, Heu u. s. w. können den Ansteckungsstoff verbreiten. Getränke und andere Mittel hat man bisher gegen die Ansteckung noch nicht wirksam gefunden.

Reißt, troz alle dem, die Pockenkrankheit in einer Heerde ein, so muß man sie wohl abwarten. Die kranken Thiere müssen abgesondert werden. Im Sommer muß ihr Aufenthalt sehr luftig, im Winter dagegen nicht zu kalt gehalten werden, immer aber sehr reinlich; alles, was herausgebracht wird, als Mist, todtes Vieh und Geräthe, muß sorgfältig entfernt werden. Die Nahrung muß gut seyn, wo möglich in grünem Futter bestehen, und

*) Das Impfen ist gar nicht schwierig, und der gemeinste Schäfer kann es verrichten. In hiesiger Gegend impft ein Chirurgus mit der Nadel, und zwar jezt alles ins Ohr. Laut seiner Atteste hat er nahe an 100,000 Schafe mit gutem Erfolge geimpft. Pohl.

und in guter Kleie mit Hafer gemengt, oder mit Erbsen, welche im Wasser zerquetscht sind, worein man etwas Salz gethan hat. Man gibt auch einen Absud von Petersilienwurzeln und Linsen, oder von aromatischen Kräutern, als Thymian, Lavendel, Salbei, Dosten. (Die Spanier zerstampfen etliche Bollen Knoblauch, kochen sie in Wasser und mengen sie mit rothen Pfeffer, d. i. so genannter Spanischer Pfeffer. Von diesem Getränke lassen sie die Schafe morgens und abends ungefähr ½ Nößel voll hinunterschlucken.)

Finden sich Abscesse, so öffnet man sie, wenn sie gehörig reif sind, und reibt sie aus mit einem Digestiv, aus gleichen Theilen Terpentinessenz und Eigelb bestehend, mit ein wenig Brantwein angemacht. Die krank gewesenen Thiere darf man unter der Zeit von 2 Monaten nicht wieder zu den gesunden bringen, und sie vorher gut abwaschen und die Ställe gehörig reinigen.

VI.

Landwirthschaftliche Angelegenheiten sollten ihr eigenes Forum haben?

Diese sehr wichtige Meinung äußerte der eben so gemeinnützig wirkende als sachverständige Herausgeber des Archivs d. t. L. in einer Anmerkung im

Junihefte S. 503. Möchte man sie doch beherzigen. Man findet überall Beweise, daß ökonomische Streitsachen anders entschieden werden, als sie von einem verständigen Oekonomen würden entschieden seyn. Man muß sich damit beruhigen, zu glauben, daß das die Gesetze so mit sich bringen. Allein das kann wiederum nicht so seyn, sonst würde man nicht ökonomische Gutachten zu den Akten nehmen. Es leuchtet darum wohl deutlich genug ein, daß die Urthel, welche gefällt werden, hauptsächlich darauf Bezug haben, wie sich der Urthelsverfasser die Sache eigentlich selbst vorstellt. Ich kenne einen gewissen Rechtsgelehrten, welcher in der Regel solche Prozesse gewinnt. Dieser ist selbst *ein Landwirth*, und so weiß er es denn zu machen, daß die Urthel für seinen Klienten allemal gut ausfallen.

Es ist immer sonderbar genug, daß die landwirthschaftlichen Angelegenheiten von Rechtsgelehrten entschieden werden, welche von der Landwirthschaft eben keine großen Kenntnisse haben können. Die Soldaten haben ihre eigenen Gerichte, die militairisch entscheiden, warum thut man das? weil militairische Angelegenheiten anders behandelt werden müssen, als Civilsachen. Die Kaufleute haben auch ihr eigenes Gericht, nämlich das Handelsgericht, und die Handwerker haben ihre Quartale, wo sie Handwerksangelegenheiten abthun.

Und

Und wir armen Landwirthe genießen solche Wohlthaten nicht, und doch machen wir den größern Theil im Staate aus, wir geben auch das meiste, und wenn wir unsere Hand in den Schooß legen, so muß das Ganze sinken. Wo wir nur hinkommen, da müssen wir uns auch den Zutritt erst mit dem geöffneten Beutel erkaufen. Alle wollen von uns haben, man zieht uns Gesichter, wenn man mit leeren Händen in die Stadt kommt, wer uns eine Mahlzeit giebt, will einen Scheffel Korn, wenigstens eine feiste Gans haben. Der Kopist, der von uns ein Memorial zur Uebergabe annimmt, will wenigstens einen Hasen, einen Schinken oder eine Hose Butter haben. Alles, was sich unsern Höfen nähert, verlangt von uns anfgenommen zu werden, will, daß wir ihrentwegen unsere Geschäfte vernachläßigen. So gehts immer über unsern Bentel her.

Die Gesetze verstatten, wenn ein Gutsbesitzer Schulden hat, die Kreditoren darauf antragen können, daß der erstere sein Gut nicht ferner möglichst benutzen könne. Es wird ihm z. B. der Holzschlag untersagt. Man fragt nicht darnach, ist das Holz schlagbar oder nicht? Ist es schlagbar, so bringt man nicht nur die Holzwirthschaft in Unordnung, sondern man schneidet dessen Besitzer auch mit einemmale eine Hauptquelle der Einnahme ab. Seine Hände sind sogleich durchaus gebunden. Es

war sein Plan, durch das Holz seine Schulden zu tilgen, er hatte es berechnet, daß er durch dieses Verfahren seine Gläubiger befriedigen könnte und in Zeit von 2 bis 3 Jahren würde. Er hat 3000 Klaftern schlagbares Holz und kann überdieß noch für 1000 Rthlr. Nutzholz verkaufen. Schon hat er Gelegenheit gefunden einen guten Absatz zu machen, und schon stehen 100 Klaftern fertig da. Auf einmal überreicht ihm der Gerichtsdiener die Verordnung, daß er nicht weiter schlagen solle. Vergebens fleht er, vergebens zeigt er, daß sein Holz schlagbar sey, vergebens beweist er, daß es viele Jahre geschont worden sey, um in der Noth daran eine sichere Unterstützung zu finden, vergebens beweist er, daß er durch das Holz allein seine Kreditoren nur befriedigen könne. Alle seine Bemühungen sind umsonst, denn der Amtmann oder an seiner Stelle der Aktuarius hat entweder nicht die Einsicht, die Vorstellung gehörig zu würdigen, und können es diese Rechtsmänner ja, so hat er an dem, welcher der Kreditor ist, zu viel Anhänglichkeit, als daß man diesem nicht willfahren sollte, und der reiche Mann lungert auf das schöne Gut und sieht dem Augenblicke mit Verlangen entgegen, in dem es nach seiner Berechnung sicher in seine Hände fällt. Die vollführenden Justizmänner vom Amtmanne bis zum Gerichtsdiener herab können den Konkours nur gern sehen, denn solche Gelegenheiten

ten werfen bekanntlich das meiste ab. Der Konkours muß sicher erfolgen, wenn man dem Schuldner länger den Holzschlag verbietet. Sucht er Auswege zu gewinnen, wie blutsauer macht man es ihm, Jahre lang muß er warten, ehe er das benöthigte Papier ausgeliefert bekommt, und sind vollends die Justizmänner gegen ihn eingenommen oder wohl gar bestochen, dann finden sich schon Mittel ihm wenigstens den Gang schwer zu machen. Er verkauft z. B. sein Gut, um aus dem Aerger zu kommen, oder ein anderer tritt in seine Schulden — da wird dieß und jenes noch zu untersuchen seyn, da soll diese und jene Bedenklichkeit seyn, da will man sehen, ob der oder jener noch was zu sagen habe. Mittlerweile sind 5 Jahre, wohl 10 vergangen, ehe das Gut wieder frei bewirthschaftet werden kann. Will sichs nur halberwege machen lassen, so wird eine Sequestration veranstaltet, die in der Regel wohl jedes Gut ruinirt. Man bauet nichts, läßt alles eingehen, verschmäht die besten Revenüen, mit einem Worte, man wirthschaftet so, daß das Gut am Ende seine Bestellungskosten nicht mehr deckt. Pfui über die skandalösen Güter, welche durch Sequestration dem Lande entzogen wurden!

Es kann gar nicht meine Absicht seyn, das Gesetz zu tadeln, nach welchem es erlaubt ist, jemandes Grundstück nach obiger Angabe in Anspruch

zu

zu nehmen, nur habe ich Bedenklichkeiten, es von Männern, die der Landwirthschaft unkundig sind, behandeln zu lassen. Wenn man für Landwirthschaftliche Angelegenheiten ein eigenes Forum verlangt, so wird ebenfalls vorausgesetzt, daß diese Männer mit den Gesetzen bekannt sind, nur müssen sie zugleich auch erfahrener Sachkenner der Landwirthschaft seyn. Diese Männer müssen eine ihnen vorgelegte Sache zugleich gesetzlich und gewerbsmäßig zu beurtheilen im Stande seyn, oder dann, wenn verwickelte Verhältnisse statt finden, die nicht augenblicklich erörtert werden können, die Sache durch ihre Gewalt so stellen, daß weder für den Staat, noch für die Gewerbstreibenden ein Schade erwächst.

Soll aber das projecktirte Forum für landwirthschaftliche Angelegenheiten wahrhaft dem Staate nützen, so muß es bei demselben üblich seyn, ohne Weitläuftigkeiten vorkömmliche Fälle zu entscheiden und ihnen augenblicklich Folge geleistet werden. Denn Aufschub in der Landwirthschaft ist überhaupt eine Zerstörung, deren Folgen auch bei der besten Einlenkung immerfort den möglichst bessern Gang stören. X. Y.

Oekonomische Zeitung.

1. Preise landwirthschaftlicher Produkte.

Aus der Rheingegend wird in der Mitte des Novembers gemeldet, daß daselbst die Getreidepreise außerordentlich in die Höhe gingen, die dießjährigen Weine aber in Preisen fielen. Dasselbe versicherte mich auch ein dasiger Oekonom mündlich, welcher mich dieser Tage mit einem Besuche beehrte. Eine andere mündliche Nachricht von einem Schweizergutsbesitzer, der mich vorige Woche freundschaftlichst besuchte, und diesem Sommer die Fellenbergischen Vorträge benutzt hatte, geht eben dahin, daß im Südlichen die Getreidepreise nach einer dürftigen Aernte seither bedeutend gestiegen wären.

Auch im nördlichen Teutschland haben sich die Getreidepreise etwas erhoben. Man ist der Meinung, daß einiger Absatz nach Schweden und Dännemark gemacht werde.

Hier in Leipzig verkauft man alten Weizen à Scheffel mit 5 Rthlr. 12 bis 16 Gr., und dießjährigen 4 Rthlr. 4—12 Gr. Roggen 2 Rthlr. 20 Gr. bis 3 Rthlr. Gerste 2 Rthlr. Hafer 1 Rthlr. 8 Gr.

Brant-

Brantwein fängt jetzt an ein gesuchter Artikel zu werden. Es werden bedeutende Quantitäten durch die Fuhrleute und Schiffer geladen. Wer zu diesem Behufe sein Gut in Spiritus veredelt, verschafft sich den bessern Verkauf. Geringe Sorten dürften darum gegen andere Brennereien, welche mit einer wahren Lebhaftigkeit ihr Geschäft betreiben, fernerhin vergeblich nach Käufern angeln, zumal wenn man sich die kleine Mühe verdrießen läßt, dem Brantweine den gröbern Fuselgeruch und Geschmack zu benehmen. — Manche starke Brennereien halten es noch für zu zeitig, ihre Vorräthe verkäuflich zu machen.

Die Wolle wird gewissermaßen wiederum gesucht, wenigstens besser bezahlt, *als etwas* früher. Welche vor 3 bis 4 Monaten mit 16 — 18 Rthlr erkauft wurde, ward jetzt mit 18 — 20 Rthlr. verkauft, und noch mehr, wenn die Wäsche gut ist.

2. Die Schafpocken

grassiren immer noch, wie die Berichte aus verschiedenen Gegenden sagen. In der Leipziger Pflege vernimmt man indeß jetzt nicht, daß neue Schäfereien wären angesteckt worden. Auch kann man sagen, daß sie bei uns ziemlich gutartig gewesen sind. Zur Vorsicht haben die mehrsten Schäfereibesitzer ihre Heerden impfen lassen und thun es noch.

Die

Die Impfung geschieht bereits mit mehrer Bequemlichkeit als sonst. Man wählt das Ohr des Schafs zur Impfstelle und bringt die Lymphe durch eine bequeme Nadel ein, drückt sie mit dem Daumen an. 1500 bis 2000 Stück werden auf diese Art in einem Tage operirt. In der hiesigen Pflege hat sich ein Chirurgus aus dem Cöthenschen mit Recht wahren Ruhm erworben. Irre ich nicht, so besagen seine Atteſtate, daß er an 100,000 Stück mit dem glücklichsten Erfolge früher an den Lenden und seit ein Paar Jahren an den Ohren, geimpft habe. Der Preis ist à Stück 6 Pf.

3. Empfohlne neue Schriften.

Oekonomische Neuigkeiten und Verhandlungen. Eine Zeitschrift für alle Zweige der Land- und Hauswirthschaft des Jagd- und Forstwesens im Oestreichischen Kaiserthume. Herausgegeben von Christian Carl André. Prag in der Calveschen Buchhandlung. gr. 4.

Diese Zeitschrift begann mit Anfang des Jahres 1811, und liefert monatlich ein Heft von 5 Bogen, das in einem farbigen Umschlage erscheint. Die ersten mir allein zu Gesicht gekommenen Hefte zeigen den gewöhnlichen Plan, welchen man bei den das Ganze umfassenden Zeitschriften zu wählen pflegt. Mit wahrem Vergnügen habe ich bemerkt, daß die

Oestreichischen Land- und Forstwirthe, Technologen u. a. m. einen ihnen zur Ehre gereichenden Antheil nehmen, theils sich in die Zahl der Abnehmer, theils der Mitarbeiter gestellt haben. So manche treffliche Aufsätze kamen aus ihrer Feder, die sicher ihren Zweck nicht verfehlen werden, wenn der Same nur allemal auf fruchtbaren Boden fällt. Der bekannte Herr Herausgeber zeigt sich auch hier wieder als ein Mann von umsichtlichen Kenntnissen und es ist gar nicht zu verkennen, daß er die Schriften des Auslandes zweckmäßig an Ort und Stelle angezogen und theilweise seinen Lesern das Nutzbarste mitgetheilt habe. Wer den Standpunkt und zugleich auch die wissenschaftliche Tendenz in den mehresten Provinzen des großen Kaiserthums kennt, wird diese Auszüge nicht nur billigen, sondern vielmehr zweckmäßig finden. Ich bin überzeugt, daß nicht nur in den Ländern, welchen diese Zeitschrift zugeeignet ist, sondern auch dem Auslande Nutzen gewähren werde. Zur Ehre gereicht es den Großen des Reichs, daß sie offenbar das Institut unterstützen, denn in dem Subscribentenverzeichnisse findet man nicht nur eine bedeutende Zahl fürstlicher, gräflicher und anderer adeliger Abonnenten, sondern man bemerkt auch mit Vergnügen, daß auf ihre Kosten für die Wirthschaftsämter die Zeitschrift angeschafft wird. So wird unvermerkt auf die zur Zeit noch nicht leselustige Offi-

ziauten

zianten gewirkt. Die Wißbegierde wird geweckt und nützlich unterhalten.

4. Güterverkauf.

Ein Rittergutähnliches Freigut mit vorzüglich tragbaren und sichern Feldern, guten Gebäuden und Gärten, 4 Stunden von Leipzig entfernt, steht zu verkaufen.

Ein ansehnliches Rittergut, in einer guten Lage, in den Erblanden des Königreichs Sachsen gelegen, welches sehr gute Zubehöre hat, kann ich für einen billigen Preis reellen Käufern in der That empfehlen. Auch sind die Kaufsbedingungen zu einem leichten Arrangement geeignet.

In der Nähe von Leipzig sind durch mich einige Güter zu verkaufen, und zwei habe ich zur Zeit noch zu suchen, wozu ich reelle Käufer bestens empfehlen kann.

Es werden auch einige Pachtungen gesucht, wozu ich die Pachtlustigen zum Theil aus meiner Bekanntschaft empfehlen kann.

Wer durch meine Verbindungen Anerbieten oder Gesuche zu realisiren wünscht, beliebe mir dieserhalb möglichst bestimmte Nachrichten zu ertheilen, und ich bitte im Uebrigen einzig nur um frankirte Briefe und bezahlte Bothen.

Fr. Pohl.

5. Dienst-

5. Obrigkeitliche Verordnung.

Im Großherzogthume Warschau haben Sr. königl. Majestät von Sachsen verordnet, daß vom 16. Oct. d. J. an auf ein ganzes Jahr Hafer und Gerste aus dem Auslande kommend in das Großherzogthum von allen Abgaben in die Zollkammern ganz frei seyn sollen, weil in gedachtem Großherzogthume beide Kornarten nicht gerathen sind.

6. Dienstgesuch.

Ein unverheiratheter Oekonom, welcher nicht nur eine sehr gute Hand schreibt und gut rechnet, sondern auch vorzügliche Kenntnisse im Feldbaue besitzt, und seit 9 Jahren als Verwalter ansehnlichen Wirthschaften vorstand, sucht einen fernerweitern Dienst. — Er ist mir verbürglich von soliden Männern empfohlen.

Ein junger Mensch, welcher seit mehrern Jahren bei der Landwirthschaft ist und besonders eine gute Hand schreibt und fertiger Rechner ist, wünscht eine Anstellung, wo mehr das letztere seine Beschäftigung seyn kann. Seine Prinzipale vertreten seine Grundehrlichkeit.

Einen besonders tüchtigen Landwirth suche ich für einen entfernten wichtigen Posten.

Fr. Pohl.

Regi-

Register zum Jahrgange 1811 oder V. und VI. Bande.

(Die Römische Ziffer (VI.) deutet auf den VI. Band)

A.

Ackerkrume 247. 278.
Ackergeräthe VI. 281.
Administrator 45.
Aehren VI. 134.
Aland 71.
Alandblöcke 71.
Amtmann 45.
Amtsrath 46.
Amtsverwalter 45.
Anerbieten 286. 557. VI. 78. 182.
Anfrage 281. 380.
Anhäufelpflug 87.
Annalen des Ackerbaues 19.
Anschläge 445 ꝛc.
Anzeigen VI. 360.
Apparat zum Kochen im Dampfe 479.
Arbeiter 34.
Assecuranz VI. 313.
Aufmunterung zur Bienenzucht 481 ꝛc.
Aufseher 34.
Ausdrusch 28. 30. 196.
Aussaat 27.
Ausspielung eines Ritterguts 91.

B.

Backwerk VI. 362.
Barbe 71.
Bärsch 137.
Bauart, feuersichere, 424 ꝛc.
Bedenken, über Wechselwirthschaft 19.
Begattung 44.
Behüten des Klees 507 ꝛc. der Wiesen 513.
Beispiel VI. 11.
Beiträge 124.

Berech=

Berechnung 34. des Futters und Getreides 193.
Bericht, landwirthschaftlicher, aus England 184.
Berieseln der Wiesen 537.
Bestellung, seichte, 274.
Bienenzucht, Aufmunterung dazu 481.
Bildung VI. 11. 109.
Bildungsanstalten VI. 16. Siehe Unterrichtsanstalten.
Bitte an Thaer 19. VI. 353.
Bitterling 71.
Blätter, landwirthschaftliche, 15. 288.
Bleichen 265.
Bleye 71.
Blicke in die Zukunft 426.
Bloch 73.
Bock, Schaf= 44.
Böcke, Schaf= 86.
Bohnen 14. 18. 379.
Brache 14. 29. 31. 99. wird vertheidiget 402.
Bräunungsdeckel VI. 412.
Brandnoth und Sicherheit 424 ꝛc.
Brantwein 159.
Brantweinblase 160.
Brassica Napus 92.
— — sylvestris das.
— — campestris das.
Braten im Wasserdampfe VI. 361.
Bratgefäße VI. 413.
Bratpfanne VI. 408.
Brauerei 92. 160.
Braunkohlen 229.
Brechen 458.
Brennerei 129. 131. 159.
Briefe 25 ꝛc. 97. ꝛc. 193 ꝛc.
Buchweizen 29.
Butter, wohlschmeckende, 316.

C.

Curland 257 ꝛc. VI. 117.

D.

Dampfboden VI. 397.
Deckel VI. 406.
Dienstboten VI. 210.

Dienst=

Dienstgesuche 188. 381. VI. 278. 360. 466. 558.
Dienstregister 215.
Dreifelderwirthschaft 27. 29 ꝛc. 97. VI. 350.
Dreschen VI. 189.
Dreschmaschine VI. 190.
Drillmaschine 87. VI. 284.
Drillwirthschaft 34.
Dünger 38.
Düngesalz 440 ꝛc.
Düngung 27. 28. 30. thierische 291.
Dunkel 16.
Dünste in Viehställen VI. 439.

E.

Egge 7. 35.
Ehrenbezeigungen 91. 190. 284.
Einige 71.
Erbsen 14. 379.
Erde, gebrannte, 129. 131.
Erdarten VI. 353 ꝛc.
Erdkrume 275. VI. 148. sie tiefer legen 38 ꝛc.
Erfindungen, neue, 556.
Ertrag einer Wiese 251.
Extirpator 5. 6. 14. 16. 34. 86.
Extrakt, monatlicher, 34.

F.

Fabrikpflanzen 282. VI. 228.
Faßbrantweinbrennerei 134. 385 ꝛc.
Felder 17.
Feimen VI. 119.
Fellenberg 5.
Feuer, wie es hitzt, 152.
Fischerei 73. 126. 141. 281. 322 ꝛc.
Fischlager 335.
Flachs 139. Rigaer 257.
Flachsbau in Curland 256 ꝛc. im Erzgebirge 259 ꝛc.
Flachsröste 260.
Flechten 294.
Forelle 72.
Forstaufgaben VI. 463.
Forstschutz VI. 463.
Forsttechnologie VI. 463.
Forum, landwirthschaftliches, 503. VI, 547.

Frohn=

Frohndienste 499.
Fruchtbarkeit ihrer Ursachen 289.
Fruchtwechselwirthschaft 21. s. Wechselwirthschaft.
Furchenzieher 7. 15.
Futter 27. 202. der Schafe 417.
Futterbau 31. 32. 35.

G.

Geldrechnung 35.
Gehölze VI. 464.
Gemeindeheiten 96. leichte zu heben VI. 42 rc. 305.
Gerste 139. Tuneser 378. mit Klee 419.
— kleine, 104.
Gerstenboden VI. 338.
Geschäfte des Tabakbaues 540.
Geschichte eines Sächs. Landwirths VI. 308.
Gesellschaft, ökon., zu Langensalza 282. in Baiern 283.
Gesinde VI. 210.
Gesuche VI. 88. 182.
Getreidearten, ausländische, 559.
Getreidefege, ihr Werth VI. 17.
Getreidereinigung VI. 20.
Getreidereinigungsmaschine 88.
Gewerbe, landwirthschaftliches, VI. 3 rc.
Giebel 71.
Gilbkraut VI. 67.
Goldschleye 71.
Gräser 30. 40. 379.
Gründling 71.
Grummet 17.
Grundabgaben werden in Westphalen aufgehoben VI. 81.
Güterverkauf 187. 557. VI. 87. 183. 279. VI. 338. 465. 557.
Güterschacher 170.
Gyps 15. 440. 524 rc.

H.

Hammel 44.
Hafer 18. 29.
Handbuch der Naturgeschichte 191.
Handelsverkehr 68.
Hanf, dessen Anbau und Nutzen VI. 228.
Hauen 16.
Hechte 338. 343.

Herbstwurzeln VI. 448.
Heu 18. 202.
Hofwyl 3.
Hohmeister 49.
Holz zu conserviren 518.
Holzböcke VI. 318.
Holzersparniß VI. 389.
Honig zu reinigen 537 ꝛc.
Honiggewinn 436 ꝛc.
Hordenfütterung 88. 232.
Hornspähne 38.
Humus 78.
Hülsenfrüchte 87.
Hutung 35.

J.

Jährlinge 44.
Inoculation der Kuhpocken bei den Schafen 377.
Insekten 92. tödten Obstbäume 380. thierquälende VI, 322 ꝛc. 435.
Inspektor 45.
Institut zu Hofwyl 11. 56. 451. zu Mögelin VI. 181. sollten eingeführt werden VI. 302 ꝛc. 461.
Instrumente 34. 86. VI. 113. 302.
Inventarium 180 ꝛc.
Journal 215.

K.

Käufe der Güter 168.
Käufer 60.
Kast 202.
Kannenkraut 538.
Karausche 71. 137.
Karpfen 70 ꝛc. 331 ꝛc.
Karpfensatz 333.
Karpfenstrich 332.
Kartoffeln 14. 17. 19. Peruvianische VI. 460.
Kartoffeläcker 272.
Kartoffelfelder VI. 350.
Kartoffelbacken VI. 303.
Kartoffelheber 88.
Kartoffelquetschmaschine 88.
Kartoffelschneider 88.
Kartoffelwaschmaschine 88.

Kassenbuch 215.
Kastner 46.
Klee 17. 18. 40. zu trocknen VI. 115 ꝛc. dessen Rückfall VI. 215. grüner VI. 221. 334.
Kleeäcker 273.
Kleeseimen VI. 119.
Kochen im Wasserdampfe VI. 197 ꝛc. dessen Geschichte 361 ꝛc.
Körnerbau 32.
Körnerertrag 100 ꝛc. 194.
Kohl 14. 557. VI. 435.
Kohlenstoff 132.
Kompost 115.
Koppelwirthschaft 23.
Koppy, Freiherr v., 92.
Kornschreiber 48.
Kraut 29. 40. 202.
Kredet des landwirthschaftlichen Gewerbes 166.
Kriegspreſtation der Pächter 179.
Kriegsschäden das.
Kürbis VI. 455 ꝛc.
Kürbissammlung, merkwürdige. VI. 455.
Kühlfaß 136.
Kühling 71.
Kühe, (zu Hofwyl) 17. 19. im rohen Zustande 485.
Kuhpocken 123. 377.
Kuhställe 17. 18.

L.

Lämmer 44.
Laichreiche 330.
Landmann 123.
Landwirthschaft, rationelle, 286. wie sie empor zu bringen 495 ꝛc. VI. 84. in Sachsen, wie ihr aufzuhelfen VI. 3 ꝛc. im Neustädter Kreise VI. 207. Belgische VI. 463.
Larve VI. 435.
Laufbahn, landwirthschaftliche, 25.
Lehden 96.
Lehm 38.
Lexikon der Gärtnerei 288.
Linienzieher 86.
Linsen 479.

Lob:

Lobstädt 79.
Lokal 106.
Lühe, v. der, 23.
Luftmalz 233.

M.

Magazin 56.
Mais 14.
Manual 215.
Maschinen 13. VI. 281.
Mastochsen 206 ꝛc.
Mastung 104.
Meleration 36. 105. 288.
Melkerei 202. 208.
Menschen, ihr Werth VI. 27 ꝛc.
Mergel 38. 109.
Mergelthon 131.
Meßgeld 45 ꝛc.
Milbe VI. 319.
Milch 17.
Milchgeschäft 313.
Milchner 82.
Milchkühe 208.
Mistjauche 15. 17.
Miststätte 18.
Moder s. Schlamm.
Mohn, dessen vortheilhafter Anbau VI. 149 ꝛc.
Mohnöl VI. 171 ꝛc.
Molkenwesen 19. 313.
Monatsschlüsse 215.
Moos 38.
Moräste 87.
Musterwirthschaften VI. 13.

N.

Nachrichten, landwirthschaftliche, 96.
Nahrungssäfte 39.
Naturalrechnung 34.
Naturgeschichte 72. 191. VI. 320. 325.
Nivellement 37.

O.

Oderbruch 86. 268.
Ofen, rauchverzehrender, 186.

Offellus, Baiersche, 192.
Oelsaat VI. 435. 448.
Oekonomiekollegium zu Celle 83.
Officiant 45. 55. VI. 246.
Oxidirung 289. 292.

P.

Pachtanschläge 445 rc.
Pachtungen 382. 479. VI. 87. 183. 279.
Pfauengerste 377.
Pferde 18.
Pferdehacke 6. 15. 86. VI. 304.
Pferdeställe 18.
Pferdeverkauf VI. 464.
Pferdezucht VI. 89 rc.
Pflanzenerde 295 rc.
Pflaumen 362 rc.
Pflug, Aarauer, 5. Smalsche 7. 16. 34. zu Wasserfurchen 8. gemeiner 34. 86.
Pflügen 204.
Plötze 71.
Preise der Fische 125. der Getreide 125. 185. 189. 552. VI. 276. der Wolle 555. VI. 277.
Preisfrage 92.
Produkte 31. 189.
Produktion 30. 39.
Produktionsertragt 27. 35. 97.

R.

Rapsen 71.
Raps 14. 16. 113 rc. VI. 437.
Rasenröste des Flachses VI. 452.
Rasenstücke 129.
Raude VI. 319.
Raupe, schwarze, VI. 485 rc.
Reseda VI. 67.
Resultate 27.
Riesen in Curland 258.
Rindviehzucht 40.
Rochsburg 85.
Röste VI. 243.
Rogener 82.
Roggen 16. 28. dessen Wuchs VI. 129.

Roggen-

Roggenähre VI. 134.
Rost des Getreides VI. 222.
Rotation 29. 36. 409. VI. 96.
Rüben 14. 20. 40. 202. VI. 437. Schwedische 112.
Rübsen 92. VI. 438.
Ruhrhacken 87.
Rum VI. 125.
Runkelrüben, Zuckerfabrikation 92. VI. 124. 263.
Rutabaga 112.

S.

Saat, späte, dicke, VI. 142.
Saatwalzen 88.
Sacken der Wolle 144.
Säen, dünnes, dickes, des Getreides 319 ꝛc.
Säemaschine 7. 14. 15.
Säure 36.
Salait 61.
Samen 40.
Sattelkarpfen 70 ꝛc.
Sauerstoff, dessen Einfluß auf den Acker 286.
Seen 37.
Senfe 16. 259.
Schaf 19. ein wolliges 383.
Schäfer 41.
Schäferei 42. 85. 104. 410.
Schaffutter 417.
Schaflaus VI. 324.
Schafpocken 85. 119 ꝛc.
Schafpockenausbruch VI. 464.
Schafrace 44.
Schafställe 43.
Schafweide 32. 40. 99. 411.
Schafzucht 41. 384.
Scheune VI. 185 ꝛc.
Schilf 38.
Schlagwirthschaft 98.
Schläge 27.
Schlamm 38. 107. 127.
Schlammfelder 136 ꝛc.
Slangenrohr 135.
Schleye 71. 137. 343.
Schnüren der Wolle 146.
Schößer 48.

Schutt

Schüttboden 56.
Schutzpocken 19.
Schwein, Siamsches, 19.
Sichel 16.
Solanum Peruvianum 558.
Sommerfeld 31. 99.
Sommerroggen 29. 379.
Sommerweizen 140.
Spark 40. 381. 473. 558.
Spargel, dessen Anbau und Benutzung VI. 195 ꝛc.
Spekulation 165.
Spiegelkarpfen 71. 75.
Sporteln 48. 52. 55.
Sportelwesen 53.
Sputh 79.
Ställe 41.
Stallfütterung 104. 485. in Stutereien VI. 89. 6. den Schafen s. Hordenfütterung.
Steckrüben 14.
Steinkohlen 129.
Steinsalz 44.
Stellage VI. 404.
Streckteiche 331.
Streichteiche s. Laichteiche.
Stroh 30. 104. 202. VI. 130.
Stroh, viel, und wenig Körner 266 ꝛc.
Strohrechnung 215.
Stubenofen 153.
Stuterei VI. 89 ꝛc. 243.
Surrogate, des Futters 28. 105.
Syrup aus Malz 132. aus Pflaumen 371.
System 14. 20. 26. 31. 33. 35. 38. 72. 97.

T.

Tabak, dessen Anbau, dessen Geschäfte 540 ꝛc.
Teichbau 124.
Teiche 37. 78. 157. VI. 55.
Teichwirthschaft 145.
Thau, dessen Wirkung 295.
Tieferlegen der Erdkrume VI. 38.
Thiersanzeigen 285. 480.
Tiefe VI. 394.
Torf 129.

Tra=

Trachenau 70.
Treber 202.
Trift 19. 42.
Turnips 557.

U.

Ueberschwemmung VI. 309.
Ukeley 71.
Unterhaltung für Frauenzimmer 65.
Unterrichtsanstalten werden nöthig 451. 461. VI. 109. 266.
Urbarmachung 105.
Ursachen der Viehseuche 284.

V.

Verbindungen der Landwirthe sind nützlich VI. 33. 123.
Verhältnisse der Landwirthschaft 64. 164 ꝛc.
Verjüngen der Wiesen 537.
Verkauf 285.
Verordnungen, obrigkeitliche, VI. 280.
Verpachtungen 183. 785.
Verwalter 35. 45.
Vieh 27. 28. 30. 34.
Viehrace 34.
Viehseuche 284.
Viehställe VI. 439.
Viehzucht 40.
Vierfelderwirthschaft 31. 97.
Vorkenntnisse des Landwirths VI. 109.
Vorlesung VI. 3.

W.

Walze 7.
Wasserheitzer s. Wasserofen.
Wasserofen 150.
Watha 334 ꝛc.
Wau, dessen Kenntniß, Kultur u. Benutzung 17. 59 ꝛc.
Wechselwirth VI. 350.
Wechselwirthschaft 26 ꝛc. 39. 97. 106. 402. in Sachsen VI. 88. 258.
Weizen 16. 28. Afrikanischer 377.
Werth der Menschen VI. 27.
Westphalen hebt Dienste auf VI. 81.
Wette, merkwürdige, VI. 465.

Wiesen

Wiesen 17. 102. VI. 309.
Wiesenhobel 88.
Wiesenkräuter 40.
Wicken 4.
Windböcke VI. 318.
Winde, popratsche, VI. 120.
Winterfeld 31.
Winterwitterung 212.
Winterfutter 32.
Wintersaat 32. Diesjährige VI. 443.
Wirthschaft, Englische, 40. Fellenbergsche 3. Mecklenburger 21.
Wirthschaftskorn 200.
Wirthschaftsschreiber 45.
Wirthschafter 202.
Wolle, wie sie zu sacken 144 ꝛc.
Wollgalgen 148 ꝛc.
Wollverkauf VI. 184.
Wuchs des Roggens VI. 129.
Wurfmaschine VI. 17.
Wurzeln, ihr Verhältniß 279.

Z.

Zärthe 71.
Zehendpflichtigkeit 499.
Zeitung, landwirthschaftliche, 21.
Ziege 71.
Ziegelei 188.
Ziegelöfen 131.
Zope 71.
Zuckerfabrikation 581. VI. 124.
Zuckergewinn 436.
Zuckersiederei 133 ꝛc.
Zuckerstoff 132.
Zugochsen 208.
Zwetschgenanpflanzung 372.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google